

CPF9IPOG

Dimensiune aragaz

Nr. de cavități cu etichetă energetică

Sursă de căldură pentru cavitate

Tip plită

Tip de cuptor principal

Sistem de curățare a cuptorului principal

Cod EAN

Clasa de eficiență energetică

90x60 cm

1

ENERGIE ELECTRICĂ

Inducție

Termo-ventilat

Pirolitic

8017709240745

A+



Estetică

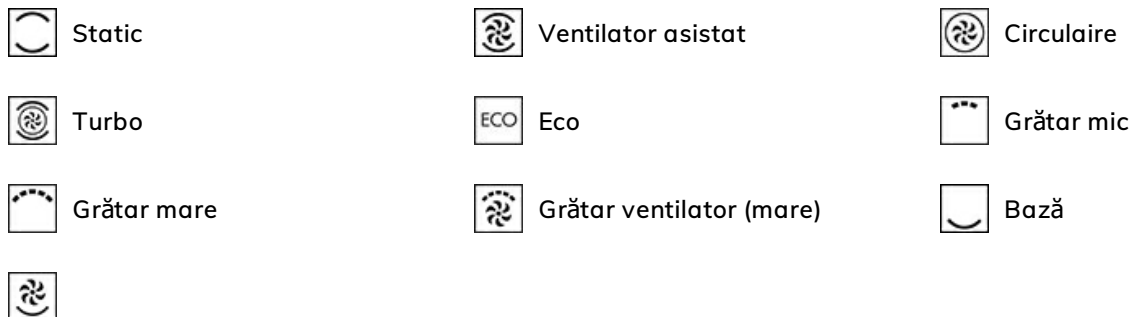
Estetică	Portofino	Nr. de controale	7
Culoare	Verde măsliniu	Serigraphy colour	Black
Design	Potrivire de culoare	Mâner	Smeg Portofino
Ușă	Cu cadru	Culoare mâner	colorat
În picioare	Da	Tip sticlă	Gri
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Picioare	Negru
Finalizare panou de comandă	Metal emailat	Plintă	Negru
Butoane rotative de control	Smeg Portofino	Compartiment de stocare	Împingere tragere
Controlează culoarea	Oțel inoxidabil	Logo	Assembled st/steel
Afișaj	LCD	Logo position	Facia below the oven

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit

10

Funcții tradiționale de gătit

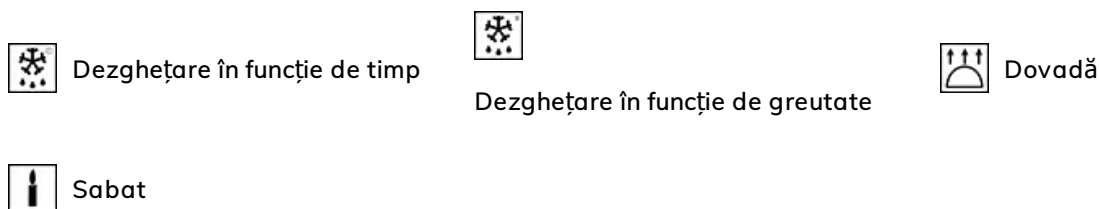


Partea inferioară asistată de ventilator

Funcții de curățare



Programe automate 20
Alte funcții



Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 5

Față stânga - Inducție – unică - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
Spate stânga - Inducție – unică - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
Central - Inducție – unică - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm
Spate dreapta - Inducție – unică - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
Față dreapta - Inducție – unică - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Oprire automată la supraîncălzire	Da	Indicator zonă selectată	Da
Detectarea automată a tigăii	Da	Indicatorul căldurii reziduale	Da
Indicarea diametrului minim al cuvei	Da		

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	2	Nr. total de uși de sticlă	4
Număr ventilator	3	Nr. de uși de sticlă termoreflectizante	3
Volumul net al cavității	115 l	Termostat de siguranță	Da
Volum brut, prima cavitate	129 l	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Sistemul de răcire	Tangențial
Nr. de rafturi	5	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	371x724x418 mm
Tip lumină	Halogen	Controlul temperaturii	Electronic
Puterea de iluminare	40 W	Putere mai mică a elementului de încălzire	1700 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Element de încălzire superior – Putere	1200 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Element gril	1700 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Grătar mare – Putere	2900 W
Ușă detașabilă	Da	Element de încălzire circulară – Putere	2 x 1850 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Tip grătar	Electric
Ușă interioară detașabilă	Da	Sistem Închidere Lină	Da

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	260 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1
Tavă adâncă de 20 mm	1	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1
Tavă adâncă de 40 mm	1		

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	11400 W	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Curent	50 A	Tip de cablu electric	Yes, Double and Three Phase
Tensiune	220-240 V	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune 2 (V)	380-415 V	Bloc terminale	5 poles



Not included accessories



KITH95CPF9

Set extensie înălțime (950 mm), potrivit pentru aragazuri Portofino



SFLK1

Blocare pentru copii



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



PRTX

Piatră de pizza refractară cu mâner. D=35cm Nu este adecvat pentru cuptoarele cu microunde. Potrivit pentru cuptoare cu gaz, pentru a fi pus pe grătar.



GRILLPLATE

Tavă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru gătitul cărnii, brânzei și legumelor. Dimensiuni: 410 x 240 mm.



PPR9

Piatră refractară de pizza fără mâner. Piatră în formă de pătrat: L64xH2,3xP37,5 cm Potrivit și pentru aragazuri, pentru a fi pus pe grătar.



KIT600CPF9P

Bandă de acoperire pentru partea din spate a plitei, potrivită pentru aragazuri Portofino de 90 cm cu cuptor piro



KITPBX

Picioare de reducere a înălțimii (850 mm)



SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



KITPD

Extensie înălțime picioare negre (950 mm) pentru aragazuri



GT1P-2

Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel) pentru cuptoare cu cadre metalice. Lungime: 355,5 mm, extracție: 285 mm. Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit.



TPKPLATE

Placă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru a găti pește, ouă și legume. Dimensiuni: 410 X 240 mm.



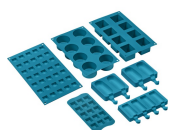
PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



GTT











** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit














SMOLD

Set de 7 matrite de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C

Symbols glossary (TT)

-  Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
-  Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de dezghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie dezghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare corectă.
-  A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.
-  Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
-  Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.
-  Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
-  Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
-  Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
-  Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
-  ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit

-  Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
-  Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
-  Protecție la supraîncălzire: Sistemul de siguranță care oprește automat plita în caz de supraîncălzire a unității de comandă.
-  Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
-  Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
-  PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștearsă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
-  Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat
-  SABBATH: funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.
-  Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.
-  Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.
-  Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil
în cavitatea cuptorului în litri.