

CPF92IMA

Dimensiune aragaz	90x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	2
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Inducție
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Tipul celui de-al doilea cuptor	Static
Sistem de curățare a cuptorului principal	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709300401
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitate	A



Estetică

			
Estetică	Portofino	Nr. de controale	8
Design	Potrivire de culoare	Serigraphy colour	Silver
Culoare	Antracit	Afișaj	Tactil
Finalizare panou de comandă	Metal emailat	Ușă	Cu cadru
Siglă	Assembled st/steel	Tip sticlă	Gri
Logo position	Facia below the oven	Mâner	Smeg Portofino
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	Antracit
Tip de setare de control	Butoane rotative de control	Compartiment de stocare	Ușă
Butoane rotative de control	Smeg Portofino	Picioare	Negru
Controlează culoarea	Oțel inoxidabil		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	7
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Eco	 Grătar mare	 Grătar ventilator (mare)
		

Partea inferioară asistată de
ventilator

Alte funcții

	Dezghețare în funcție de timp
--	-------------------------------

Funcții de curățare

	Curățare cu vapori
---	--------------------

Programe/funcții cuptor auxiliar

Funcții de preparare	cavitatea 2	3
Funcții tradiționale de gătit,	cavitatea 2	
 Static	 Grătar mic	 Partea inferioară

Caracteristici tehnice plită

Nr. total de zone de gătit 5

Față stânga - Inducție – Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Spate stânga - Inducție – Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Inducție – unică - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Spate dreapta - Inducție – unică - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Față dreapta - Inducție – unică - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Numărul de zone
flexibile 1

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Număr ventilator	1	Nr. total de uși de sticlă	3

Volumul net al cavității	70 l	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	2
Volum brut, prima cavitate	79 l	Termostat de siguranță	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Sistemul de răcire	Tangențial
Nr. de rafturi	5	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360X460X425 mm
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Controlul temperaturii	Electronic
Tip lumină	Halogen	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Puterea de iluminare	40 W	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Element gril	1700 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Grătar mare – Putere	2700 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
Ușă detașabilă	Da	Tip grătar	Electric
Ușă interioară din sticlă plină	Da		

Opțiuni cuptor principal

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

Caracteristici tehnice ale cuptorului secundar



Număr ventilator	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Volumul net al celei de-a doua cavități	35 l	Nr. total de uși de sticlă	3
Volum brut, a doua cavitate	36 l	Nr. uși de sticlă termoreflectorizante	2
Material cavitate	Email mereu curat	Termostat de siguranță	Da
Nr. de rafturi	4	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	311x206x418 mm
Nr. lumini	1	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Tip lumină	Incandescent	Element de încălzire inferior – Putere	700 W
Puterea de iluminare	25 W	Element de încălzire superior – Putere	600 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element grătar – Putere	1300 W
Ușă detașabilă	Da	Grătar mare – Putere	1900 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor auxiliar

Temperatură minimă	50 °C	Temperatură maximă	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



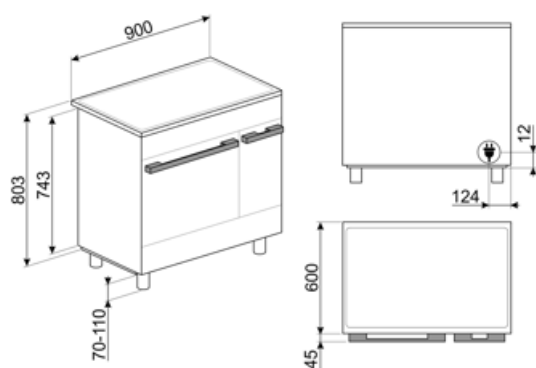
Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1
Tavă adâncă de 20 mm	1	Șine de ghidare telescopice, extracție totală	1
Tavă adâncă de 40 mm	1		

Accesorii incluse pentru cuptorul secundar

Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1
Tavă de copt largă	1		

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	11000 W	Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat
Curent	33 A	Tip de cablu electric	Da, dublu și trifazic
Tensiune	220-240 V	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune 2 (V)	380-415 V	Bloc terminale	5 poles



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



GTP

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



KITC9X9-1

Protecție, 90x75 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazuri Portofino, Master și Sinfonia



KITH95CPF9

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



KITPBX

Picioare de reducere a înălțimii (850 mm)



SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



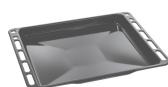
BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



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.



GTT

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



KITH900CPF9

Set extensie înălțime (950 mm), potrivit pentru aragazuri TR4110



KITPAX

Picioare extensibile pentru înălțime (950 mm), oțel inoxidabil, potrivite pentru aragazuri Master, Sinfonia și Concerto



KITPD

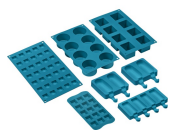
Extensie înălțime picioare negre (950 mm) pentru aragazuri



SFLK1

Blocare pentru copii





SMOLD

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



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.



STONE

Piatră refractară dreptunghiulară
Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x l 1,8 x l 37,5 cm.

Symbols glossary

	Îmbinarea automată a zonelor pentru o suprafață mai mare		A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse
	Instalare în coloană: Instalarea în coloană		Controlul butoanelor
	Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.		Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.
	...		Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
	Logica ECO: opțiunea vă permite să restricționați limita de putere a aparatului la economisirea reală de energie.		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.		Jumătate de grătar: Pentru gătit și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.
	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.		Puțină
	Inducție: Munca acestor plite se bazează pe principiul inducției electromagnetice. Căldura este generată direct în partea de jos a tigăii în timpul contactului acesteia cu plita.		Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
	Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.		Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
	Deschidere automată: unele modele au ușă cu deschidere automată atunci când ciclul este finalizat, care este o soluție perfectă pentru unitățile de bucătărie fără mâner, deoarece nu este nevoie de mâner. Din motive de siguranță, ușa se blochează automat atunci când mașina este în uz pentru a evita deschiderea accidentală.		Cavitatea cuptorului are 4 niveluri diferite de gătit.
	Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.		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.		Curățarea cu vaporii: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.
	Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.		Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.

Benefit (TT)

Plită de gătit cu inducție

Inducția oferă un gătit rapid și un control precis al temperaturii

Dacă se folosesc vase de gătit adecvate, plita cu inducție este ușor de folosit și de întreținut, este sigură și fiabilă.

Curățare cu vapori

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora.

Controlul tactil

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului printr-o simplă atingere

Compartiment de stocare

Mai mult spațiu datorită compartimentului inferior, ideal pentru păstrarea accesoriilor sau ustensilelor de bucătărie

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

Iluminatul interior cu halogen, cu diferite niveluri de intensitate, garantează o vizibilitate excelentă

Geam interior detașabil

Geamurile interne ale ușii sunt ușor de demontat pentru o curățare completă

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Control electronic

Control electronic pentru o gestionare precisă a temperaturii și pentru o căldură uniformă

Ghidaje telescopice

Scoatere ușoară și introducere sigură a tăvilor în cuptor, datorită ghidajelor telescopice

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită piciorușelor reglabile

Turbină simplă

Cuptorul are un ventilator echipat cu o rezistență de încălzire circulară care permite gătitul cu căldură rotativă