

CPF92IMX

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	8017709297343
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitate	A



Estetică



Estetică	Portofino	Nr. de controale	8
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy colour	Black
Finisaj	Satin	Afișaj	Tactil
Finalizare panou de comandă	Oțel Inoxidabil prietenos cu degetele	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	Oțel inoxidabil periat
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 cavitătea 2

3

Funcții tradiționale de gătit, cavitătea 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

Număr ventilator

1

Ușă interioară
detașabilă

Da

Nr. total de uși de sticlă 3

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



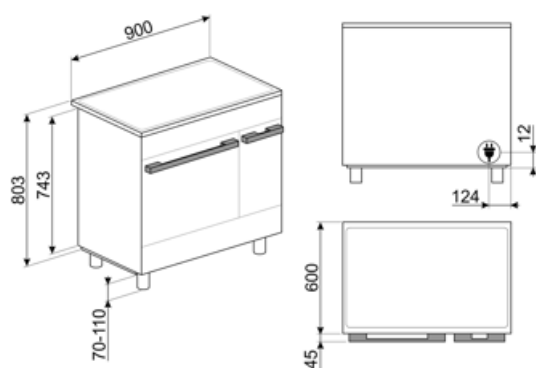
Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1
Tavă adâncă de 20 mm	1	Șine de ghidare telescopice, extracție totală	1
Tavă adâncă de 40 mm	1		

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

BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BNP608T

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



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



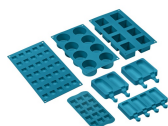
SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



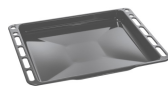
SMOLD

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



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



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)



PPR9

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



SFLK1

Blocare pentru copii



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		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
	Oțel Inoxidabil rezistent la amprentă: Oțelul inoxidabil rezistent la amprentă menține aspectul oțelului inoxidabil ca nou.		Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja găsite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine găsite 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 găsite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, carnii 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 gătitul 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.	 ...
 Controlul butoanelor	

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

Înălțime reglabilă

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

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)

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

Cameră izotermă

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

Turbină simplă

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