CPF9GMR

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709225742
Clase de eficiencia energética del modelo	A+



Estética

Estética	Portofino	**N.º de mandos**	8
Color	Rojo	**Color serigrafía**	Negro
Diseño	Sin perfiles	**Tirador**	Smeg Portofino
Puerta	Con marco	**Color maneta**	Coloreado
Trasera	Sí	**Tipo de vidrio**	Gris
Tipo de rejillas	Hierro fundido	**Pies**	Negro
Color Encimera	Acero Inoxidable	**Zócalo**	Negro
Acabado panel de mandos	panel de color	**Compartimento**	Push pull
Mandos	Smeg Portofino	**Logo**	Montado en acero
Color mandos	Acero Inoxidable	**Posición logo**	Banda bajo el horno
Pantalla/Reloj	LCD		

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	9

Funciones de cocción tradicionales

Estático | Ventilado | Termoventilado

Turbo (circular+posterior+superior+ventilador) | ECO | Grill ancho

Ventilador grill(completo) | Inferior | Inferior ventilado

Función limpieza

Vapor Clean

Programas automáticos 20

Otras funciones

Descongelación por tiempo | Descongelación a peso | Fermentación

Sabbath

Características técnicas encimera

UR

Número total de zonas de cocción 6

Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Posterior izquierda - Gas - AUX - 1.00 kW
Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW
Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW
Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW
Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW

Tipo de quemadores de gas	Estándar	**Sistema de válvulas de seguridad**	Sí
Encendido del gas desde los mandos	Sí	**Tapetas quemadores de gas**	Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

Nº luces	2	**N.º de vidrios de puerta horno**	3
Número ventiladores	3	**N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor**	2
Volumen útil del primer compartimento de cocción	115 l	**Termostato de seguridad**	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l		
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean		

N.° de estantes	5
Tipo de estantes	Metálicos
Tipo de luz	Halógenas
Potencia luz	40 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Sistema apertura puerta	Apertura solapa
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí
Vidrio interno desmontable	Sí
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	371x724x418 mm
Regulación de la temperatura	Electrónica
Resistencia inferior - Potencia	1700 W
Resistencia superior - Potencia	1200 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W
Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Resistencia circular - Potencia	1500 W
Tipo de grill	Eléctrico
Grill basculante	Sí
Sistema de cierre Silent Close	Sí

Opciones horno principal

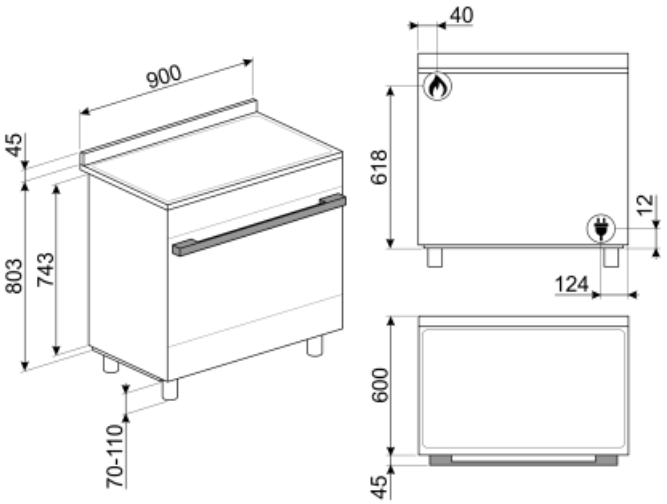
Programador de tiempo	Sí
Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	280 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla de hierro forjado para wok	1
Rejilla del horno con stop	1
Bandeja profunda 20 mm	1
Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla inserción bandeja	1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3200 W
Corriente	14 A
Tensión	220-240 V
Largo del cable de alimentación	120 cm
Frecuencia	50/60 Hz
Bornera	3 poli

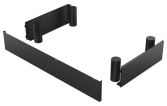

900
45
803
743
70-110
40
618
12
124
600
45

Not included accessories



AIRFRY9

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.



KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



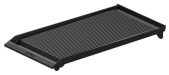
KITPD

Heigh extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); Heigh extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



BGCPF9

Grill de hierro fundido para cocinas Portofino CPF9



SFLK1



TPKCPF9

Placa teppanyaki de acero inoxidable, apta para cocinas Portofino

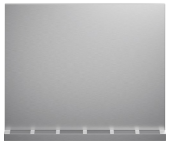


PPR9

Piedra pizza refractaria sin asas.



BBQ9



KITC9X9-1

Trasera, 90x75 cm, acero inoxidable, para cocinas Master y Sinfonia



KITPAX

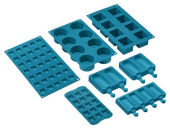
Extensión de altura (91,4-96,8 cm), acero inoxidable, adecuados para cocinas Master, Sinfonia y Concerto

GTT



Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

SMOLD



Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

Symbols glossary (TT)

A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .

Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .

Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).

Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted

Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.

5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.

Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.

Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.

Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno