

CPF9GMWH1

Dimensiune aragaz	90x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	1
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Gaz
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Sistem de curățare a cuptorului principal	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709309442
Clasa de eficiență energetică	A



Estetică



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

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	9
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit

Static	Ventilator asistat	Circulaire
Eco	Grătar mic	Grătar mare
Grătar ventilator (mare)	Bază	Partea inferioară asistată de ventilator

Alte funcții

Dezghetare în funcție de timp

Funcții de curățare

Curățare cu vapori

Caracteristici tehnice plită

UR

Nr. total de zone de gătit 6

Față stânga - Gaz – 2UR (dual) - 4.20 kW

Spate stânga - Gaz – AUX - 1.00 kW

Față Centru - Gaz – AUX - 1.00 kW

Spate centru - Gaz – Semirapid - 1.80 kW

Față dreapta - Gaz – Semirapid - 1.80 kW

Spate dreapta - Gaz – rapid - 3.00 kW

Tip de arzătoare cu gaz Standard

Aprindere electronică automată Da

Supape de siguranță pentru gaz Da

Capace de arzător Emailat negru mat

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	2	Ușă interioară detașabilă	Da
Număr ventilator	2	Nr. total de uși de sticlă	3
Volumul net al cavității	115 l	Nr. de uși de sticlă termorelectorizante	2
Volum brut, prima cavitate	129 l	Termostat de siguranță	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Nr. de rafturi	5	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip de rafturi	Rafturi metalice		
Tip lumină	Halogen		
Puterea de iluminare	40 W		

Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	371x724x418 mm
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Controlul temperaturii	Electronic
Deschidere uși	Clapetă jos	Putere mai mică a elementului de încălzire	1700 W
Ușă detașabilă	Da	Element de încălzire superior – Putere	1200 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Element gril	1700 W
		Grătar mare – Putere	2900 W
		Element de încălzire circulară – Putere	2 x 1550 W
		Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	280 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită

Raft cu oprire spate și laterală	1	Tavă adâncă de 40 mm	1
Tavă adâncă de 20 mm	1	Plasă grătar	1

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	3200 W	Lungimea cablului de alimentare	120 cm
Curent	14 A	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune	220-240 V	Bloc terminale	3 poles



Not included accessories

AIRFRY9

Raft pentru friteuză cu aer AIRFRY . Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.



KITH95CPF9

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



GTP

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



TPKCPF9

Placă grătar Teppanyaki, potrivită pentru aragazuri Portofino



KITPBX

Picioare de reducere a înălțimii (850 mm)



BBQ9



KITC9X9-1

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



GTT

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



BGCPF9

Placă grătar din fontă potrivită pentru aragazuri Portofino FS



SFLK1

Blocare pentru copii



PRTX

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



PPR9

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



KITH900CPF9

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



KITPD

Extensie înălțime picioare negre (950 mm) pentru aragazuri



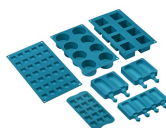
PALPZ

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

















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



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse</p>	 <p>Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.</p>
 <p>Instalare în coloană: Instalarea în coloană</p>	 <p>Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.</p>
 <p>Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.</p>	 <p>Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>

-  **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.
-  **Cuptoarele cu gaz oferă control instantaneu al căldurii, timp de gătit redus și capacitatea de a coace la temperaturi mult mai scăzute decât cuptoarele electrice.**
-  **Geamul interior al ușii:** poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  **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.
-  **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 vapori:** o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.
-  ...
-  **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.
-  **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.
-  **Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.**
-  **Arzătoare ultrarapide:** Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.
-  **Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.**
-  **Controlul butoanelor**

Benefit (TT)

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.

Plită de gătit cu gaz

Gazul asigură controlul permanent al sursei de căldură, iar schimbarea temperaturii este imediată

Echiptat cu un termocuplu, alimentarea cu gaz se întrerupe în caz de stingere a flăcării pentru un plus de siguranță.

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

Cameră izotermă

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

Turbină dublă

Cuptorul are două ventilatoare echipate cu două rezistențe de încălzire circulare care permit gătitul cu căldură rotativă

Răcire tangențială

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

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

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

Control electronic

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

Înălțime reglabilă

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

Geam interior detașabil

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

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Ușă rece

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

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

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

BBQ (accesoriu opțional)

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

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

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

Compartiment de stocare

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