

CPF9GMX

| | |
|---|----------------|
| 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 | 8017709225704 |
| Clase de eficiencia energética del modelo | A+ |



Estética





| | | | |
|---------------------------|---------------------|------------------|------------------|
| Diseño | Sin perfiles | Color mandos | Acero inoxidable |
| Acabado panel de mandos | acero anti-huellas | N.º de mandos | 8 |
| Estética | Portofino | Color serigrafía | Negro |
| Logo | Montado en acero | Pantalla/Reloj | TFT |
| Color | Acero inoxidable | Puerta | Con marco |
| Posición logo | Banda bajo el horno | Tipo de vidrio | Gris |
| Acabado | Satinado | Tirador | Portofino Smeg |
| Trasera | Sí | Color maneta | Inox |
| Color Encimera | Acero inoxidable | Compartimento | Push pull |
| Tipo de rejillas | Hierro fundido | Pies | Negro |
| Tipo de regulación mandos | Mandos | Zócalo | Negro |
| Mandos | Portofino Smeg | | |





Programas/Funciones

| | |
|----------------------------|---|
| Nº de funciones de cocción | 9 |
|----------------------------|---|


Funciones de cocción tradicionales

| | | |
|---|---|--|
|  Estático |  Ventilado |  Termoventilado |
|  Turbo |  ECO |  Grill ancho |
| (circular+posterior+superior+ventilador) | | |
|  Ventilador grill(completo) |  Inferior |  Inferior ventilado |

Otras funciones

| | | |
|--|---|--|
|  Descongelación por tiempo |  Descongelación a peso |  Fermentación |
|  Sabbath | | |

Función limpieza

| |
|--|
|  Vapor Clean |
|--|

Programas automáticos

20

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

Número ventiladores 3

N.º de vidrios de puerta horno 3

| | | | |
|--|----------------------|---|----------------|
| Volumen útil del primer compartimento de cocción | 115 l | N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor | 2 |
| Capacidad bruta (Lt) horno 1 | 129 l | Termostato de seguridad | Sí |
| Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean | Interrupción de resistencias al abrir la puerta | Sí |
| Nº de estantes | 5 | Sistema de enfriamiento | Tangencial |
| Tipo de estantes | Bastidores metálicos | Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) | 371x724x418 mm |
| Tipo de Luz | Halógenas | Regulación de la temperatura | Electrónica |
| Potencia luz | 40 W | Resistencia inferior - Potencia | 1700 W |
| Opciones de programación tiempo de cocción | Inicio y fin | Resistencia superior - Potencia | 1200 W |
| Encendido de la luz al abrir la puerta | Sí | Resistencia grill - Potencia | 1700 W |
| Sistema apertura puerta | Apertura solapa | Resistencia grill ancho - Potencia | 2900 W |
| Puerta desmontable | Sí | Resistencia circular - Potencia | 1500 W |
| Puerta interna de vidrio | Sí | Tipo de grill | Eléctrico |
| Vidrio interno desmontable | Sí | Grill basculante | Sí |
| | | Sistema de cierre Silent Close | Sí |

Opciones horno principal

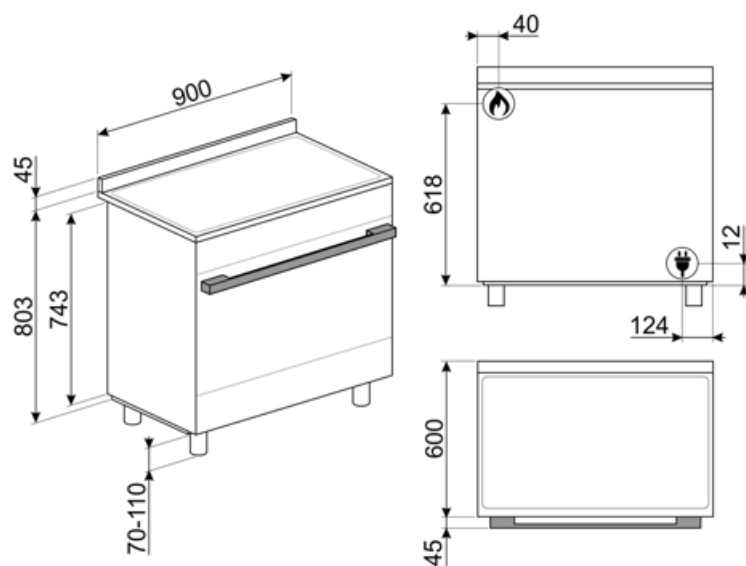
| | | | |
|-----------------------------------|----|--------------------|--------|
| Temporizador | Sí | Temperatura mínima | 50 °C |
| Alarma acústica de fin de cocción | Sí | Temperatura máxima | 280 °C |

Equipo accesorios horno principal y encimera

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

Conexión eléctrica

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



Accesorios Compatible

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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



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



KITPD

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



SFLK1



TPKCPF9

Placa teppanyaki de acero inoxidable, apta para cocinas Portofino



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



KITH95CPF9

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



KITPBX

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



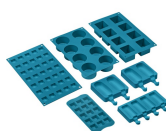
PALPZ

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



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

























WOKGHU













Soporte de hierro fundido para Wok



Symbols glossary

| | |
|---|--|
|  <p>Tecnología de triple ventilador: el horno está equipado con un exclusivo sistema de tres ventiladores que, combinado con la mayor potencia de los motores, permite lograr un excelente rendimiento de cocción. Los dos grandes ventiladores laterales distribuyen el aire alrededor de la cavidad alrededor del perímetro, mientras que el pequeño ventilador central aumenta la ventilación creando un vórtice vertical de calor. La temperatura es tan uniforme que permite cocinar de manera uniforme en los cinco niveles, como en las cocinas profesionales.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Instalación en columna</p> |
|  <p>Knobs control</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</p> |  <p>Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.</p> |
|  <p>With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.</p> |

- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>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 .</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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 .</p> |
|  <p>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 .</p> |  <p>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 .</p> |
|  <p>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 .</p> |  <p>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).</p> |
|  <p>Ventilador + resistencia circular + resistencia 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 .</p> |  <p>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.</p> |

| | |
|--|--|
|  <p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p> |  <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p> |
|  <p>Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p> |