

CPF9GPOG

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	Pirolitic
Cod EAN	8017709229368
Clasa de eficiență energetică	A+



Estetică



Design	Potrivire de culoare	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Finalizare panou de comandă	Metal emailat	Nr. de controale	8
Estetică	Portofino	Serigraphy colour	Black
Sigla	Assembled st/steel	Afișaj	TFT
Culoare	Verde măsliniu	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	Împingere tragere
Tip de setare de control	Butoane rotative de control	Picioare	Negru
Butoane rotative de control	Smeg Portofino	Plintă	Negru

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	10
-------------------------	----

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mic



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Bază



Partea inferioară asistată de

ventilator

Alte funcții



Dezghețare în funcție de timp



Dezghețare în funcție de greutate



Dovadă



Sabat

Funcții de curățare



Pirolitic



Eco pirolitic

Programe automate

20

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

Supape de siguranță pentru gaz

Da

Aprindere electronică automată Da

Capace de arzător

Emailat negru mat

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini

2



Număr ventilator

3



Volumul net al cavității

115 l



Volum brut, prima cavități

129 l



Nr. total de uși de sticlă

4



Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante

3



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	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Tip lumină	Halogen	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	371x724x418 mm
Puterea de iluminare	40 W	Controlul temperaturii	Electronic
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Putere mai mică a elementului de încălzire	1700 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Element de încălzire superior – Putere	1200 W
Deschidere ușii	Clapetă jos	Element gril	1700 W
Ușă detașabilă	Da	Grătar mare – Putere	2900 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Element de încălzire circulară – Putere	2 x 1850 W
Ușă interioară detașabilă	Da	Tip grătar	Electric
		Sistem Închidere Lină	Da

Opțiuni cuptor principal

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

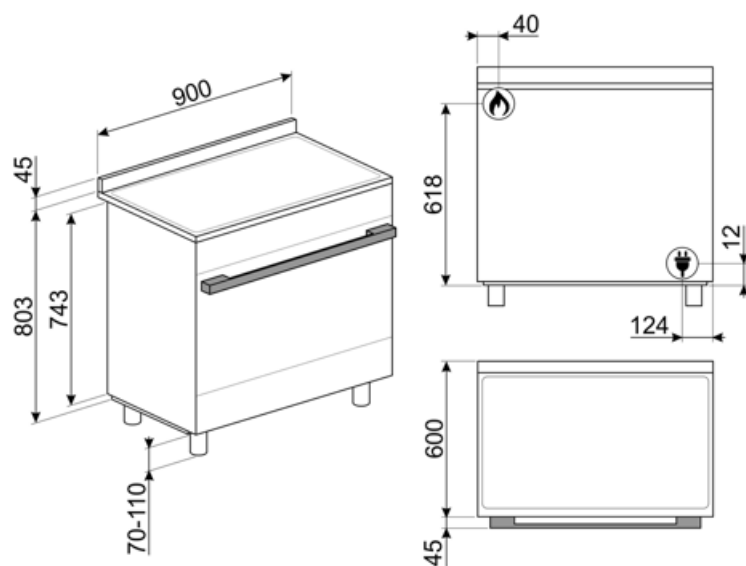
Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



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

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	4000 W	Cable testing	Yes, Single phase
Curent	18 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
Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat		



Compatible 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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



KIT600CPF9P

Bandă de acoperire pentru partea din spate a plitei, potrivită pentru aragazuri Portofino de 90 cm cu cuptor piro



KITPBX

Picioare de reducere a înălțimii (850 mm)



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



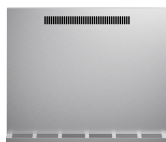
KITH95CPF9

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



KITPC9X9

Protecție, 90 cm, pentru aragazuri pirolitice Sinfonia și Portofino



KITPD

Extensie înălțime picioare negre (950 mm) pentru aragazuri



SFLK1

Blocare pentru copii



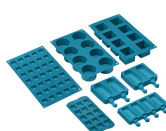
PALPZ

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



TPKCPF9

Placă grătar Teppanyaki, potrivită
pentru aragazuri Portofino



Symbols glossary

	Tehnologie ventilator triplu: Cuptorul este echipat cu un sistem exclusiv cu trei ventilatoare, care, combinat cu puterea crescută a motoarelor, permite o performanță excelentă de gătit. Cele două ventilatoare laterale mari distribuie aerul în jurul perimetrului exterior al cavității, în timp ce ventilatorul central mai mic crește ventilația prin crearea unui vortex vertical de căldură. În consecință, temperatura din interiorul cavității este uniformă, permițând gătirea uniformă a alimentelor pe toate cele cinci niveluri, la fel ca în bucătăriile profesionale.		A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.
	Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.		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 deghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.
	Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de deghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie deghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o deghețare corectă.		Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.
	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, carni 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: gătutul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătutul 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 gătului, 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.
 Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.	 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.	 PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
 Pirolitic: Funcția de curățare pirolitică ecologică poate fi selectată atunci când cuptorul are o acumulare mai ușoară de murdărie. Această funcție are o durată maximă de 1,5 ore.	 Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat
 SABBATH: funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.	 Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.

-
- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște. |  | 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. |  | 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 | | |