

CPF9IPOR

Dimensiune aragaz	90x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	1
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Inducție
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Sistem de curățare a cuptorului principal	Pirolitic
Cod EAN	8017709240752
Clasa de eficiență energetică	A+



Estetică

			
Design	Potrivire de culoare	Nr. de controale	7
Finalizare panou de comandă	Metal emailat	Serigraphy colour	Black
Estetică	Portofino	Afișaj	TFT
Siglă	Assembled st/steel	Ușă	Cu cadru
Culoare	Portocaliu	Tip sticlă	Gri
Logo position	Facia below the oven	Mâner	Smeg Portofino
În picioare	Da	Culoare mâner	colorat
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Compartiment de stocare	Împingere tragere
Tip de setare de control	Butoane rotative de control	Picioare	Negru
Butoane rotative de control	Smeg Portofino	Plintă	Negru
Controlează culoarea	Oțel inoxidabil		

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



Nr. total de zone de gătit 5

Față stânga - Inducție – unică - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Spate stânga - Inducție – unică - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Central - Inducție – unică - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Spate dreapta - Inducție – unică - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Față dreapta - Inducție – unică - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Oprire automată la supraîncălzire Da

Indicator zonă selectată Da

Indicatorul căldurii reziduale Da

Detectarea automată a tigăii Da

Indicarea diametrului minim al cuvei Da

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini

2

Număr ventilator

3

Nr. total de uși de sticlă 4

Volumul net al cavității	115 l	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	3
Volum brut, prima cavitate	129 l		
Material cavitate	Email mereu curat	Termostat de siguranță	Da
Nr. de rafturi	5	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip lumină	Halogen	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Puterea de iluminare	40 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	371x724x418 mm
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Controlul temperaturii	Electronic
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Putere mai mică a elementului de încălzire	1700 W
Deschidere ușă	Clapetă jos	Element de încălzire superior – Putere	1200 W
Ușă detașabilă	Da	Element gril	1700 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Grătar mare – Putere	2900 W
Ușă interioară detașabilă	Da	Element de încălzire circulară – Putere	2 x 1850 W
		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

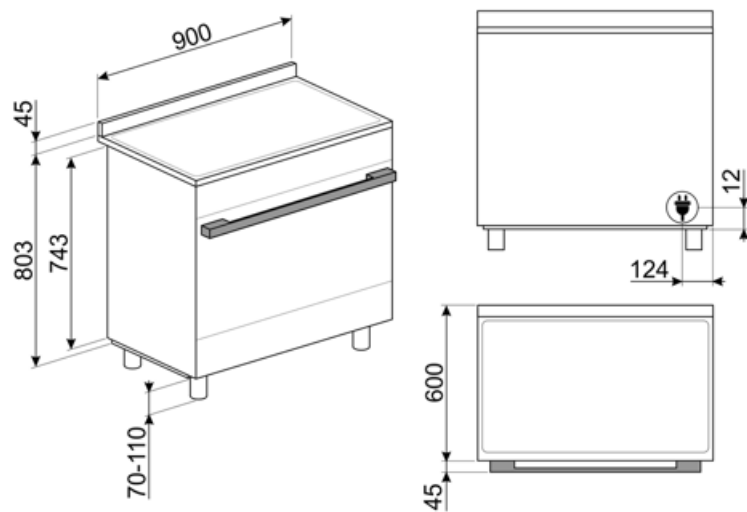
Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



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	11400 W	Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat
Curent	50 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

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



GRILLPLATE

Tavă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru gătitul cărnii, brânzei și legumelor. Dimensiuni: 410 x 240 mm.



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



PALPZ

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



SFLK1

Blocare pentru copii



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm 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)



KITPD

Extensie înălțime picioare negre (950 mm) pentru aragazuri



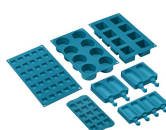
SCRP

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



TPKPLATE



Placă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru a găti pește, ouă și legume. Dimensiuni: 410 X 240 mm.

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.
 Instalare în coloană: Instalarea în coloană	 Controlul butoanelor
 Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.	 Dezghețati în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.
 Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de dezghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie dezghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare 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 fel 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, cărnii 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.
 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.	 Protecție la supraîncălzire: Sistemul de siguranță care oprește automat plita în caz de supraîncălzire a unității de comandă.
 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.	 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

	Indicarea căldurii reziduale: După ce plita din ceramică de sticlă este oprită, indicatorul de căldură reziduală arată care dintre zonele de încălzire rămâne caldă. Când temperatura scade sub 60 °C, indicatorul se stinge.		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.
	Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.		...