

CPF9IPX

Categoría cocina
 N° de hornos con etiqueta energética.
 Cavity heat source
 Tipo de encimera
 Tipo de horno principal
 Sistema de limpieza horno principal
 Código EAN
 Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm
 1
 Eléctrica
 Inducción
 Termoventilado
 Pirolitico
 8017709240776
 A+



Estética













Estética	Portofino	N.º de mandos	7
Color	Acero Inoxidable	Color serigrafía	Negro
Acabado	Satinado	Tirador	Smeg Portofino
Diseño	Sin perfiles	Color maneta	Inox
Puerta	Con marco	Tipo de vidrio	Gris
Trasera	Sí	Pies	Negro
Color Encimera	Acero Inoxidable	Zócalo	Negro
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	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

N° de funciones de cocción 10

Funciones de cocción tradicionales





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

Función limpieza

-  Pirolysis
-  Pirolysis eco

Programas automáticos 20

Otras funciones

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

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Central - Inducción - individual - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Posterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Anterior derecha - Inducción - individual - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Detención automática en caso de sobrecalentamiento Sí

Indicador zona seleccionada Sí

Adaptación automática al diámetro de la olla Sí

Testigo de calor residual Sí

Indicador diámetro mínimo de uso Sí

Características técnicas horno principal



Nº luces 2

Número ventiladores 3

N.º de vidrios de puerta horno 4

Volumen útil del primer compartimento de cocción	115 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	3
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
N.º de estantes	5	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Metálicos	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
Tipo de luz	Halógenas	Dimensiones útiles interior cavidad (axl x p)	371x724x418 mm
Potencia luz	40 W	Regulación de la temperatura	Electrónica
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia inferior - Potencia	1700 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Resistencia superior - Potencia	1200 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Puerta desmontable	Sí	Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Resistencia circular - Potencia	2 x 1850 W
Vidrio interno desmontable	Sí	Tipo de grill	Eléctrico
		Sistema de cierre Silent Close	Sí

Opciones horno principal

Programador de tiempo	Sí	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C

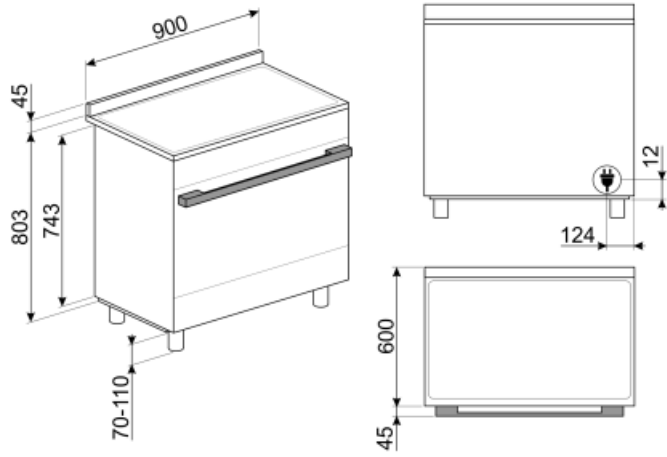
Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla con tope trasero y lateral	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja profunda 20 mm	1	Guías telescópicas de extracción parcial	1
Bandeja profunda 40mm	1		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	11400 W	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	50 A	Cable de prueba	Sí
Tensión	220-240 V	Bornera	5 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V		



Not included accessories



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

GRILLPLATE



Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.

KIT600CPF9P



Cover strip for hob back side, suitable for 90 cm Portofino cookers with piro oven



SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs

GT1P-2



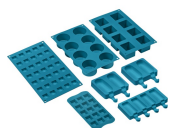
Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 285 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido.

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



SFLK1



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.

PPR9



Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



KITPBX

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



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)



TPKPLATE













Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.























GTT

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

Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|--|
|  <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>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>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>Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres 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> |

-  **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 de energía .
-  **Resistencia Grill central:** esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  **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 .
-  **Inducción:** la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.
-  **Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  **Pirólisis:** cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.
-  **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).
-  **Anti-sobrecalentamiento:** el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad
-  **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.
-  **2 lámparas halógenas:** la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  **Eco pirólisis:** al configurar esta función, el horno realiza un ciclo de pirólisis a 500 ° C durante un período de dos horas (duración no modificable). Para ser utilizado para limpiar cavidades que no estén excesivamente sucias.

-
-  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.
-  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.
-  Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.
-  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.
-  Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno