

# CPF92IMA

Dimensiune aragaz	90x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	2
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Inducție
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Tipul celui de-al doilea cuptor	Static
Sistem de curățare a cuptorului principal	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709300401
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitate	A



## Estetică

Estetică	Portofino	Nr. de controale	8
Culoare	Antracit	Serigraphy colour	Silver
Design	Potrivire de culoare	Mâner	Smeg Portofino
Ușă	Cu cadru	Culoare mâner	Antracit
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Tip sticlă	Gri
Finalizare panou de comandă	Metal emailat	Picioare	Negru
Butoane rotative de control	Smeg Portofino	Compartiment de stocare	Ușă
Controlează culoarea	Oțel inoxidabil	Logo	Assembled st/steel
Afișaj	Tactil	Logo position	Facia below the oven

## Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit 7

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Eco



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)




Partea inferioară asistată de

ventilator

## Funcții de curățare

 Curățare cu vapori

## Alte funcții

 Dezghețare în funcție de timp

## Programe/funcții cuptor auxiliar


Funcții de preparare cavitatea 2

3

Funcții tradiționale de gătit, cavitatea 2

 Static

 Grătar mic

 Partea inferioară

## Caracteristici tehnice plită

Nr. total de zone de gătit 5

Față stânga - Inducție – Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Spate stânga - Inducție – Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Inducție – unică - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Spate dreapta - Inducție – unică - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Față dreapta - Inducție – unică - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

## Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Număr ventilator	1	Nr. total de uși de sticlă	3
Volumul net al cavității	70 l	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	2
Volum brut, prima cavitate	79 l	Termostat de siguranță	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Sistemul de răcire	Tangențial
Nr. de rafturi	5	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360X460X425 mm
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Controlul temperaturii	Electronic
Tip lumină	Halogen	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Puterea de iluminare	40 W	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Element gril	1700 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Grătar mare – Putere	2700 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
Ușă detașabilă	Da	Tip grătar	Electric
Ușă interioară din sticlă plină	Da		

## Opțiuni cuptor principal

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

## Caracteristici tehnice ale cuptorului secundar



Număr ventilator	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Volumul net al celei de-a doua cavități	35 l	Nr. total de uși de sticlă	3
Volum brut, a doua cavitate	36 l	Nr. uși de sticlă termoreflectorizante	2
Material cavitate	Email mereu curat	Termostat de siguranță	Da
Nr. de rafturi	4	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	311x206x418 mm
Nr. lumini	1	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Tip lumină	Incandescent	Element de încălzire inferior – Putere	700 W
Puterea de iluminare	25 W	Element de încălzire superior – Putere	600 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element grătar – Putere	1300 W
Ușă detașabilă	Da	Grătar mare – Putere	1900 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Tip grătar	Electric

## Opțiuni cuptor auxiliar

Temperatură minimă	50 °C	Temperatură maximă	245 °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 totală	1
Tavă adâncă de 40 mm	1		

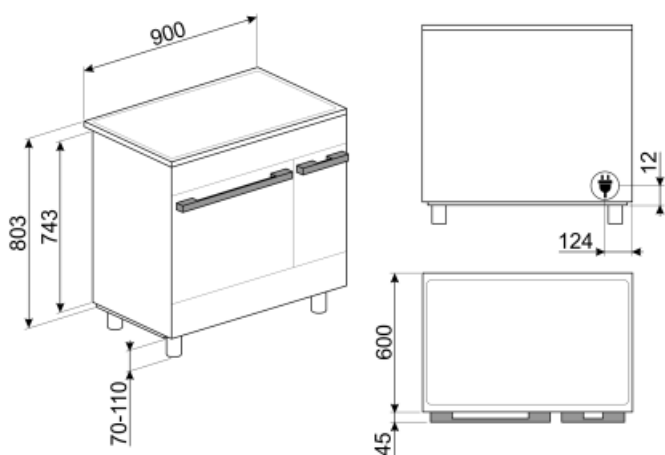
## Accesorii incluse pentru cuptorul secundar

Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1
Tavă de copt largă	1		

## Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	11000 W
Curent	33 A
Tensiune	220-240 V
Tensiune 2 (V)	380-415 V

Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Tip de cablu electric	Yes, Double and Three Phase
Frecvență	50/60 Hz
Bloc terminale	5 poles



## Not included accessories



### KITH95CPF9

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



### SFLK1

Blocare pentru copii



### PRTX

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



### 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.



### KITH900CPF9

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



### SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### AIRFRY

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.



### GTP

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



### BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



### KITPBX

Picioare de reducere a înălțimii (850 mm)



### BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



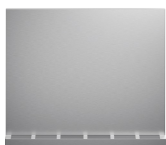
### KITPD

Extensie înălțime picioare negre (950 mm) pentru aragazuri



### 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.



#### KITC9X9-1

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



#### KITPAX

Picioare extensibile pentru înălțime (950 mm), oțel inoxidabil, potrivite pentru aragazuri Master, Sinfonia și Concerto



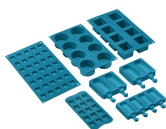
#### GTT

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



#### BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime

















#### 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)

-  Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
-  A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse
-  Logica ECO: opțiunea vă permite să restricționați limita de putere a aparatului la economisirea reală de energie.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.
-  Uși cu vitraj triplu: 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
-  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.
-  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.
-  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>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> |    | <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.</p> |
|    | <p>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.</p>          |    | <p>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.</p>   |
|    | <p>Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.</p>  |    | <p>Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.</p>   |
|    | <p>Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.</p>   |    | <p>Cavitatea cuptorului are 4 niveluri diferite de gătit.</p>   |
|    | <p>Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.</p>   |    | <p>Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.</p>  |
|  | <p>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.</p>  |  | <p>Curățarea cu vapori: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.</p>  |
|  | <p>Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.</p>   |  | <p>Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.</p>   |