


CPF9GMYW

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	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709225711
Clasa de eficiență energetică	A+



Estetică

			
Estetică	Portofino	Nr. de controale	8
Culoare	Galben	Serigraphy colour	Black
Design	Potrivire de culoare	Mâner	Smeg Portofino colorat
Ușă	Cu cadru	Culoare mâner	colorat
În picioare	Da	Tip sticlă	Gri
Tip de suporturi pentru cuve	Fontă	Picioare	Negru
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Plintă	Negru
Finalizare panou de comandă	Metal emailat	Compartiment de stocare	Împingere tragere
Butoane rotative de control	Smeg Portofino	Logo	Assembled st/steel
Controlează culoarea Afișaj	Oțel inoxidabil	Logo position	Facia below the oven
	LCD		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	9
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mare
 Grătar ventilator (mare)	 Bază	 Partea inferioară asistată de ventilator

Funcții de curățare


 Curățare cu vapori

Programe automate

20

Alte funcții

 Dezghetare în funcție de timp	 Dezghetare în funcție de greutate	 Dovadă
--	--	--

 Sabat

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	Nr. total de uși de sticlă	3
Număr ventilator	3	Nr. de uși de sticlă termorelectorizante	2
Volumul net al cavității	115 l	Termostat de siguranță	Da
Volum brut, prima cavitate	129 l		

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	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	371x724x418 mm
Tip lumină	Halogen	Controlul temperaturii	Electronic
Puterea de iluminare	40 W	Putere mai mică a elementului de încălzire	1700 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Element de încălzire superior – Putere	1200 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Element gril	1700 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Grătar mare – Putere	2900 W
Ușă detașabilă	Da	Element de încălzire circulară – Putere	1500 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Tip grătar	Electric
Ușă interioară detașabilă	Da	Grătar înclinat	Da
		Sistem Închidere Lină	Da

Opțiuni cuptor principal

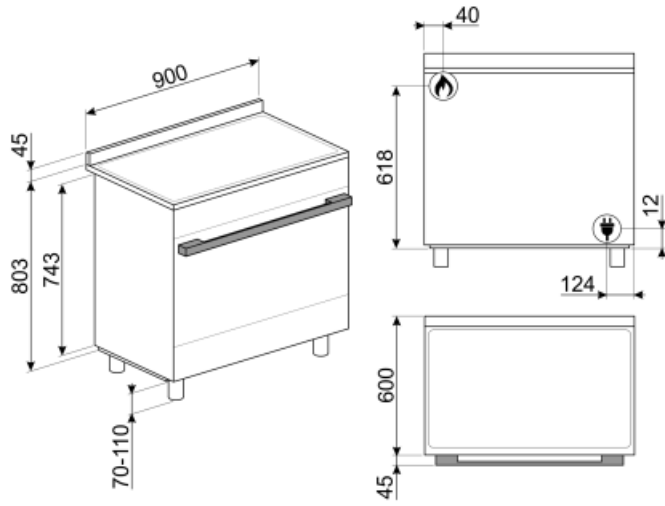
Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	280 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită

Suport din fontă Wok	1	Tavă adâncă de 40 mm	1
Grila SUPERIOARĂ a cuptorului cu opritor posterior	1	Plasă grătar	1
Tavă adâncă de 20 mm	1		

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	3200 W	Lungimea cablului de alimentare	120 cm
Curent	14 A	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune	220-240 V	Bloc terminale	3 poles



Not included accessories

BGCPF9

Placă grătar din fontă potrivită pentru aragazuri Portofino FS



SFLK1

Blocare pentru copii



TPKCPF9

Placă grătar Teppanyaki, potrivită pentru aragazuri Portofino



PPR9

Piatră refractară de pizza fără mâner. Piatră în formă de pătrat: L64xH2,3xP37,5 cm Potrivit și pentru aragazuri, pentru a fi pus pe grătar.



KITPD

Extensie înălțime picioare negre (950 mm) pentru aragazuri



KITC9X9-1

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



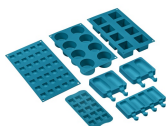
KITPAX

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



SMOLD

Set de 7 matrice de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C



KITH95CPF9

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



GTP

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



WOKGHU

Suport din fontă Wok



KITPBX

Picioare de reducere a înălțimii (850 mm)



GT1P-2

Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel) pentru cuptoare cu cadre metalice. Lungime: 355,5 mm, extracție: 285 mm. Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit.



PALPZ

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






























GTT

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



Symbols glossary (TT)

-  Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
-  Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.
-  Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
-  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.

-  **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 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.
-  **Toate ușile interioare din sticlă:** Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
-  **Lumini laterale:** Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
-  **SABBATH:** funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.
-  **Închidere lină:** toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.
-  **Grătar de înclinare:** grătarul de înclinare poate fi desfăcut cu ușurință pentru a deplasa elementul de încălzire și pentru a curăța acoperișul aparatului într-un singur pas simplu.
-  **Curățarea cu vapori:** o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.
-  **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.
-  **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.
-  **Geamul interior al ușii:** poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  **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
-  **5** Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
-  **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.
-  **UR** Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.
-  **115 lt** Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.