

CPF9IPYW

Categoría cocina
N° de hornos con etiqueta energética.
Alimentación producto, cavidad principal
Tipo de encimera
Tipo de horno principal
Sistema de limpieza horno principal
Código EAN
Clase de eficiencia energética primera cavidad

90x60 cm
 1
 Eléctrica
 Inducción
 Termoventilado
 Piroлитico
 8017709240783
 A+













Estética

Estética	Portofino	N.º de mandos	7
Color	Amarillo	Color serigrafía	Negro
Diseño	Sin perfiles	Tirador	Smeg Portofino
Puerta	Con marco	Color maneta	Coloreado
Trasera	Sí	Tipo de vidrio	Gris
Color Encimera	Acero Inoxidable	Pies	Negro
Acabado panel de mandos	panel de color	Zócalo	Negro
Mandos	Smeg Portofino	Compartimento	Push pull
Color mandos	Acero Inoxidable	Logo	Montado en acero
Pantalla/Reloj	LCD	Posición logo	Banda bajo el horno

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 10

Funciones de cocción tradicionales





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

Función limpieza

- | | |
|--|---|
|  Pirolisis |  Pirolisis 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	4	N.º de vidrios de puerta	4
Número ventiladores	3	horno	

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 (axlxp)	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	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

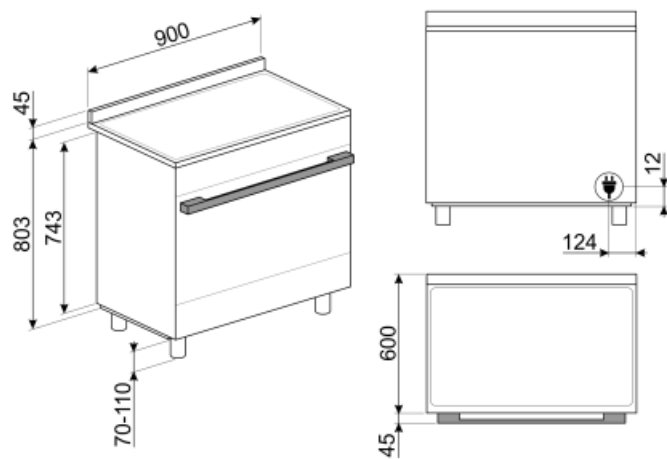
Equipo accesorios horno principal y encimera



Asador	1	Bandeja profunda 40mm	2
Rejilla del horno con stop	2	Guías telescópicas de extracción parcial	1
Rejilla inserción bandeja	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



PAL2

Paletta pizza larga con doppio manico.



KITH95CPF9

Height extension kit (950 mm), suitable for Portofino cookers



SFLK1



PRTX

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



PPR2

Piedra pizza refractaria sin asas. Piedra de forma cuadrada: L42 x H1,8 x D37,5 cm. Adecuado también para hornos de gas.



SCRIP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



KITPD

Height extension black feet (950 mm) for cookers



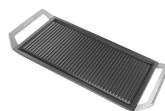
KITC9X9-1

Trasera, 90x75 cm, acero inoxidable, para cocinas Master y Sinfonia



KITPAX

Extensión de altura (91,4-96,8 cm), acero inoxidable, adecuados para cocinas Master, Sinfonia y Concerto



GRIDDLE

Grill universal compatible con encimeras inducción, gas, vitrocerámica y horno. Superficie antiadherente.



GT1T-2

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 418,5 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTP

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



PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xD37,5 cm. Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



KITPBX

Height reduction feet (850 mm)



TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki



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.



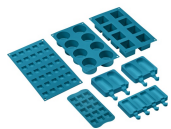
PALPZ

Pala de pizza con mango plegable. Ancho: 315mm. Largo: 325mm.



GTT













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



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

Symbols glossary (TT)

	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.		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.
	Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.		Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.
	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.		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.
	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.		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 .
	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.		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 .
	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 de 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 .		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: 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).



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef.



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.



Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad.



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.



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.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



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.



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



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.



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.



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



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.