

CPF9IPYW

| | |
|---|----------------|
| Categoría cocina | 90x60 cm |
| Nº de hornos con etiqueta energética. | 1 |
| Alimentación producto, cavidad principal | Eléctrica |
| Tipo de encimera | Inducción |
| Tipo de horno principal | Termoventilado |
| Sistema de limpieza horno principal | Pirolítico |
| Código EAN | 8017709240783 |
| Clase de eficiencia energética primera cavidad | 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

| | |
|-----------------------------------|----|
| Nº de funciones de cocción | 10 |
|-----------------------------------|----|

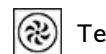
Funciones de cocción tradicionales



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

Características técnicas horno principal



Nº luces

4

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 (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

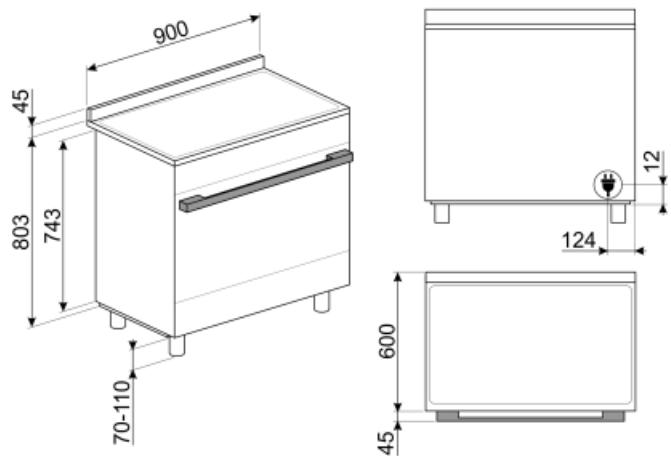
| | | | |
|-----------------------------------|----|--------------------|--------|
| Programador de tiempo | Sí | Temperatura mínima | 50 °C |
| Alarma acústica de fin de cocción | Sí | Temperatura máxima | 260 °C |

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.



GRIDDLE

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



KITH95CPF9

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



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



SFLK1



GTP

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



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.



PPR2

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



KITPBX

Height reduction feet (850 mm)



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



TPK

Parrilla de acero inoxidable para cocinar platos de Teppanyaki



KITPD

Heigh extension black feet (950 mm) for cookers



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.



KITC9X9-1

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



PALPZ

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



KITPAX

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



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 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 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 .
-  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
-  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.
-  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.
-  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).
-  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.
-  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.



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 telescopicas: las guías telescopicas, 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.