

CPF9IPYW

Estetica Portofino

EAN13: 8017709240783

Famiglia: Cucina

Categoria cucina: 90x60 cm

Estetica :: Portofino

Colore :: Giallo

Tipo pianale: induzione

Tipo forno principale: Termoventilato

Classe efficienza energetica: A+

Premi:



TIPOLOGIA



- Alimentazione: Elettrica
- Tipo pianale: induzione
- Sistema di pulizia: Pirolitico

- Famiglia: Cucina
- Categoria cucina: 90x60 cm
- Fonte di calore: Elettrico
- Tipo forno principale: Termoventilato

ESTETICA

- Design: Senza fianchi
- Colore :: Giallo
- Porta: Con cornice
- Colore maniglia: colorata
- Colore pianale: Inox
- Manopole: Smeg Portofino
- Colore manopole: Acciaio
- Tipo vetro: Grigio
- Zoccolo: Nero

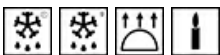
- Estetica :: Portofino
- Materiale: Materiale Verniciato
- Maniglia: Smeg Portofino
- Alzatina: Sì
- Finitura pannello comandi: lamiera colorata
- N° manopole: 7
- Display: LCD
- Piedini: Nero
- Vano: push pull

PROGRAMMI / FUNZIONI

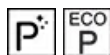
Funzioni cottura tradizionali



Altre funzioni



Funzioni pulizia



- Programmi automatici: 20

OPZIONI FORNO PRINCIPALE

- Programmatore Tempo: Sì
- Temperatura minima: 50 °C
- Allarme acustico di fine cottura: Sì
- Temperatura massima: 260 °C

CARATTERISTICHE TECNICHE PIANALE



- Posizione 2° zona: Posteriore sinistra
- Posizione 4° zona: Posteriore destra
- Tipologia 1° zona: Induzione - Singolo
- Tipologia 3° zona: Induzione - Singolo
- Tipologia 5° zona: Induzione - Singolo
- Dimensioni 2° zona: Ø 18.0 cm
- Dimensioni 4° zona: Ø 21.0 cm
- Potenza 1° zona: 1.40 kW
- Potenza 3° zona: 2.60 kW
- Potenza 5° zona: 1.40 kW

- Numero totale di zone di cottura: 5
- Posizione 1° zona: Anteriore sinistra
- Posizione 3° zona: Centrale
- Posizione 5° zona: Anteriore destra
- Tipologia 2° zona: Induzione - Singolo
- Tipologia 4° zona: Induzione - Singolo
- Dimensioni 1° zona: Ø 14.5 cm
- Dimensioni 3° zona: Ø 27.0 cm
- Dimensioni 5° zona: Ø 14.5 cm
- Potenza 2° zona: 1.85 kW
- Potenza 4° zona: 2.30 kW
- Potenza booster 1° zona: 2.20 kW



- Potenza booster 2° zona: 3.00 kW
- Potenza booster 4° zona: 3.70 kW
- Auto-arresto in caso di surriscaldamento: Sì
- Indicatore diametro minimo di utilizzo: Sì
- Spia calore residuo: Sì

- Potenza booster 3° zona: 3.70 kW
- Potenza booster 5° zona: 2.20 kW
- Adattamento automatico al diametro della pentola: Sì
- Indicatore zona selezionata: Sì

CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO PRINCIPALE



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Alogene
- N° di ventole: 3
- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 3
- Termostato di sicurezza: Sì
- Interruzione resistenze all'apertura della porta: Sì
- Resistenza grill - Potenza: 1700 W
- Resistenza grill largo - Potenza: 2900 W
- Resistenza suola - Potenza: 1700 W
- Resistenza circolare - Potenza: 1850 W

- Volume netto della cavità: 115 l
- Volume lordo della prima cavità: 129 l
- N° di ripiani: 5
- N° di luci: 4
- Potenza luce: 40 W
- Opzioni di programmazione tempo cottura: Inizio e fine
- Apertura porta: A ribalta
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N°vetri porta forno: 4
- Blocco Porta in Pirolisi: Sì
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Tipo grill: Elettrico
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 371x724x418 mm
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica
- Resistenza cielo - Potenza: 1200 W
- Sistema di chiusura Soft Close: Sì

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA



- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 1.45 KWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 0.84 KWh
- Consumo energetico zona 4: 172.8 Wh/Kg

- Classe efficienza energetica: A+
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 5.22 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 3.02 MJ
- Consumo energetico zona 2: 167.5 Wh/Kg
- Consumo energetico zona 3: 142 Wh/Kg
- Consumo energetico zona 5: 174.8 Wh/Kg

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Dati nominali di collegamento elettrico: 11400 W
- Tensione: 220-240 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Corrente: 50 A
- Tensione 2 (V): 380-415 V

INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Dimensioni del prodotto HxLxP (mm): 900x900x600 mm

DOTAZIONE ACCESSORI FORNO PRINCIPALE E PIANALE

- Griglia forno con stop lusso: 2
- Bacinella profonda 40mm: 2
- Griglia inserto bacinella: 1
- Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale: 1

ACCESSORI OPZIONALI

- Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355,5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.: **GT1P-2**
- Paletta pizza larga con doppio manico.: **PAL2**
- Pirofila+griglia acciaio. Coperchio in vetro. Accessorio non utilizzabile se presenti guide telescopiche e con forni a gas o microonde.: **PIR2**
- Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie. : **PPR9**
- Teppanyaki per cucine Portofino: **TPKCPF9**
- Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello. Per forni con telai laterali in metallo Lunghezza 355,5, estrazione 418,5 mm Materiale: acciaio AISI 430 lucido.: **GT1T-2**
- Paletta per pizza con manico ripiegabile LARGHEZZA: 315mm LUNGHEZZA: 325mm: **PALPZ**
- Pietra pizza rettangolare senza manici. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm. : **PPR2**
- Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde. : **PRTX**
- Schienale 90 cm inox per cucine Portofino, Master e Sinfonia : **KITC9X9-1**
- Child lock: **SFLK1**
- Kit piedi per riduzione altezza cucine (850 mm) :

- Kit piedi estensione altezza, 950 mm, per cucine : **KITPD**

- Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C: **SMOLD**

VERSIONI

- CPF9IPBL: Nero
- CPF9IPX: Inox
- CPF9IPR: Rosso
- CPF9IPOR: Arancione

KITPBX

- Raschietto per piani cottura : **SCRP**
- Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici e bbq. Superficie antiaderente.: **GRIDDLE**

- CPF9IPAN: Antracite
- CPF9IPWH: Bianco
- CPF9IPOG: verde oliva



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++ , per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a tempo: con questa i tempi di scongelamento degli alimenti vengono determinati automaticamente.



Scongelamento a peso: con questa funzione necessari per lo scongelamento vengono determinati automaticamente una volta impostato il peso dell'alimento da scongelare.



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: Lo smalto Ever Clean con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.



Resistenza suola (cottura finale): il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze. N.B.: questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Ventola + resistenza suola (cottura delicata): la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica): il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola: il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata): la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



ECO: la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Ventola + resistenza grill: l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Girarrosto: il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.



Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata): la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Pirolisi: impostando questa funzione il forno raggiunge temperature che arrivano fino a 500°C, distruggendo tutto lo sporco grasso che si forma sulle pareti interne. Funzione regolabile dall'utente da 2 a 3 ore in base al livello di sporco.



PROViNG_72dpi



Pirolisi Eco: impostando questa funzione il forno esegue un ciclo di pirolisi a 500°C per un tempo di due ore (durata non modificabile). Da utilizzarsi per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.



Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.



Sabbath: grazie a questa funzione il forno può funzionare per un periodo prolungato con una temperatura di cottura compresa tra 60 e 100°C. L'illuminazione interna, la ventola, eventuale luce delle manopole e il segnalatore acustico sono disattivati.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Indica il volume utile della cavità del forno.

