

CPF9GPOG **novedad**

Cocina Portofino 90 cm. Horno multifunción pirolítico, encimera gas. Clase A+. Color verde oliva

EAN13: 8017709229368

ESTÉTICA/MANDOS

- Cocina 90 cm
- Clase A+
- Línea Portofino
- Color verde oliva
- Display LCD
- Parrillas de fundición
- Frontal de mandos en color de la cocina

ENCIMERA

- 6 quemadores a gas
- Encendido electrónico incorporado en los mandos
- Valvulas rápidas de seguridad
- Parrillas de hierro colado a ras de encimera
- Preparada para gas natural
- Anterior izquierda - Ultrarápido - 4200 W
- Posterior izquierda y anterior central - Auxiliar 1000 W
- Posterior central y anterior derecha- Semirápido 1800 W
- Posterior derecha - rápido 3000 W

HORNO

- 10 funciones
- Horno Multifunción Pirolítico, 126 litros brutos
- Grill 2900 W
- Sistema centrífugo de enfriamiento tangencial
- Puerta desmontable triple cristal, todo cristal
- Cavidad Smalte Everclean
- Sistema de cierre Soft Close
- Temperatura horno 50 - 260 °
- Programación y alarma final de cocción
- Limpieza vapor clean
- 4 lámparas

DOTACIÓN

- 1 bandeja 40 mm profundidad, 1 bandeja 20 mm profundidad, 1 rejilla
- Potencia nominal eléctrica: 3200 W
- Dimensiones LxPxH 90 cm x 60 cm x 90 cm

Funciones



A+



Horno
Principal

Horno
Auxiliar

SMEG España
Hidráulica, 4
P. I. Ferreria
08110 Montcada I Reixac (Barcelona)
Tel.: +34 93 56 50 250
Fax : +34 93 56 44 310



Horno Principal

A+:
 El símbolo indica el consumo energético. La máquina tiene un ahorro energético hasta el 20% respecto a la clase A, manteniendo igualmente la máxima eficiencia y garantizando el respeto por el medio ambiente.

Horno Auxiliar



Ventilador + Resistencia inferior + Resistencia grill:

la combinación entre el grill y la resistencia inferior más el ventilador (. En el mod ventilada) es particularmente adecuada para la cocción de pequeñas cantidades de alimentos, bajo consumo de energía



Resistencia inferior+resistencia superior:

ideal para cualquier tipo de alimento



Resistencia Grill:

ayuda a un dorado perfecto del alimento



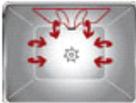
Resistencia inferior (cocción final):

El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.



Ventilador+resistencia circular+resistencia superior+resistencia:

Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento



Ventilador+resistencia Grill:

El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.



Descongelación:

Ambos símbolos indican la misma función (naturalmente la presencia de uno la excluye la del otro). La descongelación rápida es posible con la activación del ventilador, que asegura un reparto uniforme del aire a temperatura ambiente en el interior del horno.



Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.

**Asador:**

El asador (cuando está presente) trabaja en combinación con la resistencia del grill que permite a los alimentos se doren perfectamente.

**126 litros:**

Indica el volumen interno del horno

**La pirólisis Eco:**

ajustando esta función, el horno realiza un ciclo de pirólisis a 500 ° C durante un tiempo de una hora y media. Para ser utilizado cuando la cavidad interior no es demasiado sucio.

**Pirólisis:**

ajuste de esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la grasa que se forma en las paredes interiores.

