

# CPF9GMOR1

## ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

N. κοιλοτήτων με ενεργειακό σήμα

Πηγή θερμότητας κοιλότητας

## ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ

Τύπος κύριου φούρνου

Cleaning system main oven

Κωδικός EAN

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΛΑΣΗ

90x60 cm

1

ΡΕΥΜΑ

Αερίου

Αερόθερμος

Vapor Clean

8017709309459

A



## ΑΙΘΗΤΙΚΗ



Αιθητική

Portofino

Χρώμα

Πορτοκαλί

Σχεδιασμός

Επίπεδος

Πόρτα

Με πλαίσιο

Οπίσθια πλάτη εστίας

Ναι

Τύπος βάσεων σκευών

Μαντέμι

Χρώμα εστίας

Ανοξείδωτο ασάλι

Φινίρισμα πάνελ χειρισμού

Επισμαλτωμένο

Χειριστήρια

Smeg Portofino

Χρώμα χειριστηρίων

Ανοξείδωτο ασάλι

Οθόνη

Αφής

Αριθμός χειριστηρίων

8

Serigraphy colour

Black

Λαβή

Smeg Portofino

Χρώμα λαβής

Χρωματιστή

Τύπος κρυστάλλου πόρτας

Γκρι

Χρώμα ποδιών

Μαύρο

Αποθηκευτικός χώρος

Ανοιγόμενο

Logo

Assembled st/steel

Logo position

Facia below the oven

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος

9

Μαγειρικές λειτουργίες



Πάνω + κάτω αντίσταση



Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας



Πίσω αντίσταση & αέρας



Eco



Μικρό γκριλ



Μεγάλο γκριλ



Μεγάλο γκριλ & αέρας




Κάτω αντίσταση




Κάτω αντίσταση & αέρας

## Λειτουργίες καθαρισμού

 Vapor Clean

## Άλλες λειτουργίες

 Απόψυξη βάσει χρόνου

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΣΤΙΩΝ

UR

### Συνολικός αριθμός ζωνών μαγειρέματος 6

Εμπρός αριστερά - Αέριο - Υπερταχείας (διπλό) - 4.20 kW

Πίσω αριστερά - Αέριο - Μικρό - 1.00 kW

Μπροστά κέντρο - Αέριο - Μικρό - 1.00 kW

Πίσω κέντρο - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Εμπρός δεξιά - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Πίσω δεξιά - Αέριο - Ταχείας - 3.00 kW

**Τύπος φλόγιστρων αερίου** Standard

**Βαλβίδες ασφαλείας αερίου** Ναι

**Αυτόματη ηλεκτρονική ανάφλεξη** Ναι

**Καπάκια φλόγιστρων** Μαύρο ματ σμάλτο

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



**Αριθμός φώτων** 2

**Αριθμός ανεμιστήρων μαγειρέματος** 2

**Καθαρή χωρητικότητα φούρνου** 115 λίτρα

**Ακαθάριστος όγκος, 1η κοιλότητα** 129 λίτρα

**Υλικό κοιλότητας** Σμάλτο Ever Clean

**Αριθμός ραφιών** 5

**Είδος ραφιών** Μεταλλικές σχάρες

**Τύπος φωτός** Αλογόνου

**Ισχύς φωτός** 40 W

**Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος** Έναρξη και λήξη

**Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας** Ναι

**Άνοιγμα πόρτας** Προς τα κάτω

**Αφαιρούμενη πόρτα** Ναι

**Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας** Ναι

**Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας** Ναι

**Συνολικός αριθμός κρυστάλλων πόρτας** 3

**Αριθμός θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας** 2

**Θερμοστάτης ασφαλείας** Ναι

**Απενεργοποίηση θερμότητας με το άνοιγμα της πόρτας** Ναι

**Σύστημα ψύξης** Εφαπτόμενο

**Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (HxWxD)** 371x724x418 mm

**Έλεγχος θερμοκρασίας** Ηλεκτρονικός

**Ισχύς κάτω αντίστασης** 1700 W

**Ισχύς άνω αντίστασης** 1200 W

**Ισχύς γκριλ** 1700 W

**Ισχύς μεγάλου γκριλ** 2900 W

**Ισχύς κυκλικής αντίστασης** 2 x 1550 W

**Τύπος γκριλ** Ηλεκτρικό

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

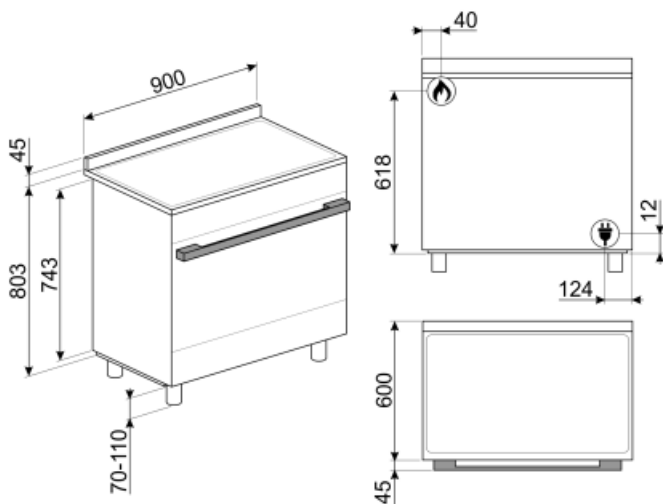
Χρονοδιακόπτης	Ναι	Ελάχιστη θερμοκρασία	50 °C
Ηχητικό σήμα λήξης μαγειρέματος	Ναι	Μέγιστη θερμοκρασία	280 °C

## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ

Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα	1	Βαθύ ταψί επισμαλτωμένο (40mm)	1
Δίσκος βάθους 20 mm	1	Ένθετη σχάρα ψησίματος	1

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ονομαστική ισχύς ηλεκτρικής σύνδεσης	3200 W	Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας	120 cm
Ρεύμα	14 A	Συχνότητα	50/60 Hz
Τάση	220-240 V	Terminal block	3 poles



## Not included accessories

### BGCPF9

Πλάκα σχάρας από χυτοσίδηρο κατάλληλη για κουζίνες Portofino FS



### SFLK1

Παιδική ασφάλεια



### PRTX

Πυρίμαχη πέτρα πίτσας με χερούλια. D=35cm Ακατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων. Κατάλληλο για φούρνους αερίου, για να τοποθετηθεί στο γκριλ.



### PPR9

Πυρίμαχη πέτρα πίτσας χωρίς χερούλια. Τετράγωνη πέτρα: M64xY2,3xB37,5 cm Κατάλληλο και για φούρνους αερίου, που τοποθετούνται στο γκριλ.



### KITH900CPF9

Πλίνθος, 90cm, 3 πλευρές, μαύρος, κατάλληλος για κουζίνες Πορτοφίνο CPF9



### GT1P-2

Μερικώς αποσπώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο) για φούρνους με μεταλλικά πλαίσια. Διάρκεια: 355,5 mm, εξαγωγή: 285 mm. Υλικό: Ανοξειδωτος χάλυβας AISI 430 γυαλισμένος.



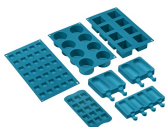
### PALPZ

Φτυάρι πίτσας με αναδιπλούμενη χειρολαβή πλάτος: 315mm μήκος: 325mm



### SMOLD

Σετ 7 καλουπιών σιλικόνης για παγωτά, γλειφιτζούρια, πραλίνες, παγάκια ή σε μερίδες φαγητού. Χρησιμοποιείται από -60°C έως +230°C



### KITH95CPF9

Κιτ επέκτασης ύψους (950 mm), κατάλληλο για κουζίνες Portofino



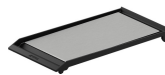
### GTP

\*\*Μερικώς αποσπώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο)\*\* Εξαγωγή: 300 mm Υλικό: Ανοξειδωτο AISI 430 γυαλισμένο



### TPKCPF9

Πιάτο σχάρας Terranyaki, κατάλληλο για κουζίνες Portofino



### KITPBX

Πόδια μείωσης ύψους (850 mm)



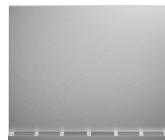
### KITPD

Μαύρα πόδια επέκτασης ύψους (950 mm) για κουζίνες



### KITC9X9-1

Προστατευτική πλάτη, 90x75 cm, ανοξειδωτη, κατάλληλη για κουζίνες Portofino, Master και Sinfonia
















### GTT

\*\*Πλήρως αποσπώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο) \*\* Εξαγωγή: 433 mm Υλικό: Ανοξειδωτο AISI 430 γυαλισμένο



## Symbols glossary (TT)

-  Βάσεις από χυτοσίδηρο βαρέως τύπου: για μέγιστη σταθερότητα και αντοχή.
-  Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.
-  A: Απόδοση στεγνώματος προϊόντος, μετρούμενη από A+++ έως D / G ανάλογα με την οικογένεια προϊόντων
-  Circogas: Στους φούρνους αερίου ο ανεμιστήρας κατανέμει τη θερμότητα γρήγορα και ομοιόμορφα σε όλη την κοιλότητα του φούρνου, αποφεύγοντας τη μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα ενός αριθμού διαφορετικών πιάτων ταυτόχρονα. Σε ηλεκτρικούς φούρνους αυτός ο συνδυασμός ολοκληρώνει το μαγείρεμα πιο γρήγορα των τροφίμων που είναι έτοιμα στην επιφάνεια, αλλά που απαιτούν περισσότερο μαγείρεμα στο εσωτερικό, χωρίς περαιτέρω μαύρισμα.
-  Άνω και κάτω στοιχείο μόνο: μια παραδοσιακή μέθοδος μαγειρέματος κατάλληλη για μεμονωμένα αντικείμενα που βρίσκονται στο κέντρο του φούρνου. το πάνω μέρος του φούρνου θα είναι πάντα το πιο ζεστό. Ιδανικό για ψητό, κέικ φρούτων, ψωμί κ.α.
-  Κυκλοφορία: Ο συνδυασμός του ανεμιστήρα και του κυκλικού στοιχείου γύρω του δίνει μια μέθοδο μαγειρέματος ζεστού αέρα. Αυτό παρέχει πολλά οφέλη, συμπεριλαμβανομένης της μη προθέρμανσης, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβαίνει τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη ενέργεια και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.
-  Στοιχείο γκριλ: Η χρήση γκριλ δίνει άριστα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα κρέατος μεσαίων και μικρών μερίδων, ειδικά όταν συνδυάζεται με ψησταριά (όπου είναι δυνατόν). Ιδανικό και για λουκάνικα και μπέικον.
-  Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.
-  Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός θυρών με τζάμια.
-  Εσωτερικό σμάλτου: Το εσωτερικό σμάλτου όλων των φούρνων Smeg έχει ειδική αντιόξινη επένδυση που βοηθά να διατηρείται το εσωτερικό καθαρό μειώνοντας την ποσότητα του μαγειρικού γράσου που προσκολλάται σε αυτό.
-  Ανεμιστήρας με άνω και κάτω στοιχεία: Τα στοιχεία σε συνδυασμό με τον ανεμιστήρα στοχεύουν στην παροχή πιο ομοιόμορφης θερμότητας, μια παρόμοια μέθοδος με το συμβατικό μαγείρεμα, οπότε απαιτείται προθέρμανση. Πιο κατάλληλο για αντικείμενα που απαιτούν αργές μεθόδους μαγειρέματος.
-  Μόνο κατώτερο θερμαντικό στοιχείο: Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για τρόφιμα που απαιτούν επιπλέον βασική θερμοκρασία χωρίς να μαυρίζουν, π.χ. πιάτα ζαχαροπλαστικής, πίτσα. Κατάλληλο επίσης και για αργό μαγείρεμα βραστών και κατσαρόλας.
-  ECO: Ο συνδυασμός γκριλ, ανεμιστήρα και κάτω στοιχείου είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για το μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων φαγητού.
-  Μισό γκριλ: Για γρήγορο μαγείρεμα και μαύρισμα των τροφίμων. Τα καλύτερα αποτελέσματα μπορούν να επιτευχθούν χρησιμοποιώντας το επάνω ράφι για μικρά αντικείμενα, τα κάτω ράφια για μεγαλύτερα, όπως μπριζόλες ή λουκάνικα. Στο μισό γκριλ η θερμότητα παράγεται μόνο στο κέντρο του στοιχείου, έτσι είναι ιδανικό για μικρότερες ποσότητες.



Ανεμιστήρας με στοιχείο γκριλ: Ο ανεμιστήρας μειώνει την έντονη θερμότητα από το γκριλ, παρέχοντας μια εξαιρετική μέθοδο ψησίματος διαφόρων τροφίμων, μπιριζόλες, μπιριζόλες, λουκάνικα κλπ. δίνοντας ακόμη και καφέ και διανομή θερμότητας, χωρίς να στεγνώσει το φαγητό. Τα δύο κορυφαία επίπεδα που συνιστώνται για χρήση, και το κάτω μέρος του φούρνου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κρατήσει τα στοιχεία ζεστά την ίδια στιγμή, μια εξαιρετική εγκατάσταση όταν μαγειρεύετε ένα ψητό πρωινό. Το μισό γκριλ (μόνο στο κέντρο) είναι ιδανικό για μικρές ποσότητες φαγητού.



Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας: μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.



Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.



Εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες: Ισχυροί εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες προσφέρουν ισχύ έως 5kw.



Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.



Εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί: Η εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί μόνο, μια ενιαία επίπεδη επιφάνεια που είναι απλό να διατηρηθεί καθαρή.



Πλευρικά φώτα: Δύο αντίθετα πλευρικά φώτα αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.



Ηλεκτρονικός έλεγχος: Σας επιτρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου με ακρίβεια 2-3 ° C. Αυτό επιτρέπει να μαγειρεύετε γεύματα που είναι πολύ ευαίσθητα στις αλλαγές θερμοκρασίας, όπως κέικ, σουφλέ, πουτίγκες.



Καθαρισμός ατμών: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό για τη χαλάρωση των εναποθέσεων στην κοιλότητα του φούρνου.