CPF9GPAN

ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	90x60 cm
Αρ. κοιλοτήτων με ενεργειακό σήμα	1
Πηγή θερμότητας φούρνου	ΡΕΥΜΑ
ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ	Αέριο
Τύπος κύριου φούρνου	Αερόθερμος
Σύστημα καθαρισμού κύριου φούρνου	Πυρολυτικό
Κωδικός EAN	8017709229429
ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΛΑΣΗ	A+



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Design	Επίπεδος
Φινίρισμα πάνελ χειρισμού	Επισμαλτωμένο
Αισθητική	Portofino
Λογότυπος	Εφαρμοσμένο ανοξείδωτο
Χρωμα	Ανθρακί
Θέση λογοτύπου	Φάσα κάτω από τον φούρνο
Οπίσθια πλάτη εστίας	Ναι
Χρώμα εστίας	Ανοξείδωτο ατσάλι
Τύπος βάσεων σκευών	Μαντέμι
Τύπος χειριστηρίων	Χειριστήρια
Χειριστήρια	Smeg Portofino
Χρώμα χειριστηρίων	Ανοξείδωτο ατσάλι
Αριθμός χειριστηρίων	8
Χρώμα σειρογραφίας	Ασημί
Οθόνη	TFT
Πόρτα	Με πλαίσιο
Τύπος κρυστάλλου πόρτας	Γκρι
Λαβή	Smeg Portofino
Χρώμα λαβής	Χρωματιστή
Αποθηκευτικός χώρος	Push-Pull
Χρώμα ποδιών	Μαύρο
Μπάζα	Μαύρο

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος	10

Μαγειρικές λειτουργίες

- Πάνω + κάτω αντίσταση
- Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας
- Πίσω αντίσταση & αέρας
- Turbo
- Eco
- Μικρό γκριλ
- Μεγάλο γκριλ
- Μεγάλο γκριλ & αέρας
- Κάτω αντίσταση
- Κάτω αντίσταση & αέρας

Άλλες λειτουργίες

- Απόψυξη βάσει χρόνου
- Απόψυξη βάσει βάρους
- Φούσκωμα ζύμης
- Sabbath

Λειτουργίες καθαρισμού

- Πυρολυτικό
- Πυρολιτικό eco

Αυτόματα προγράμματα 20

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 λαμπτήρων	2	**Συνολικός αριθμός κρυστάλλων πόρτας**	4
Αριθμός ανεμιστήρων μαγειρέματος	3	**Αριθμός θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας**	3
Καθαρή χωρητικότητα φούρνου	115 λίτρα	**Θερμοστάτης ασφαλείας**	Ναι
Μικτή χωρητικότητα, 1ος θάλαμος	129 λίτρα	**Απενεργοποίηση θερμότητας με το ανοίγμα της πόρτας**	Ναι
Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean		
Αριθμός οδηγών	5		

Τύπος πλαϊνών οδηγών	Μεταλλικές σχάρες
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου
Ισχύς φωτός	40 W
Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος	Έναρξη και λήξη
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι
Φορά πόρτας	Προς τα κάτω
Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι
Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Κλείδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης	Ναι
Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)	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 1850 W
Τύπος γκριλ	Ηλεκτρικό
Μεντεσέδες Soft Close	Ναι

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Χρονοδιακόπτης	Ναι
Ηχητικό σήμα λήξης μαγειρέματος	Ναι
Ελάχιστη θερμοκρασία	50 °C
Μέγιστη θερμοκρασία	260 °C

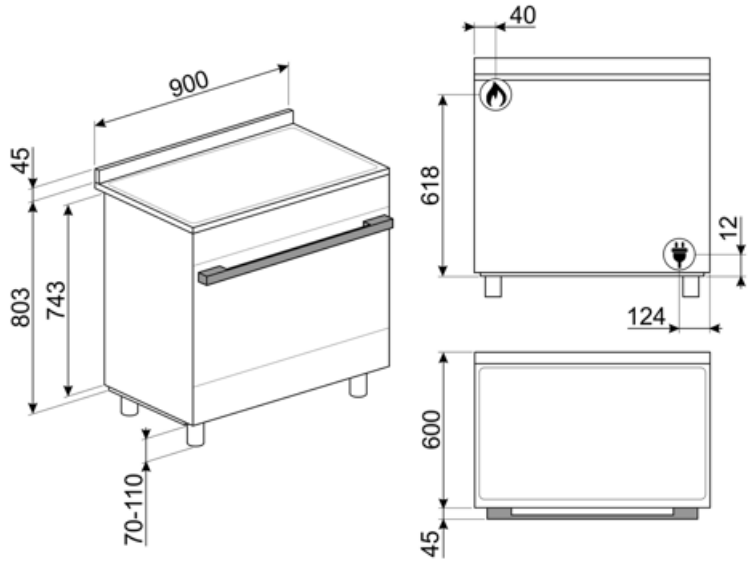
ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ



Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα	1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 20mm	1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 40mm	1
Ένθετη σχάρα ψησίματος	1
Τηλεσκοπικοί οδηγοί, μερικής εξαγωγής	1

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ονομαστική ισχύς ηλεκτρικής σύνδεσης	4000 W
Ένταση ρεύματος	18 A
Τάση	220-240 V
Τάση 2 (V)	380-415 V
Τύπος παρεχόμενου καλωδίου	Ναι, μονοφασικό
Cable testing	Yes
Πρόσθετοι τρόποι σύνδεσης	Ναι, διπλό και τριφασικό
Συχνότητα	50/60 Hz
Πίνακας σύνδεσης ρεύματος	5πολικός
Φις	Όχι


900
45
803
743
70-110
40
618
12
124
600
45

Compatible Accessories



AIRFRY9

Σχάρα AIRFRY. Ιδανικό για την αναδημιουργία του παραδοσιακού τηγανίσματος στο φούρνο, αλλά με λιγότερες θερμίδες και λιγότερα λιπαρά. Σας επιτρέπει να μαγειρεύετε γρήγορα και απλά πιάτα, όπως τηγανητές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.



BBQ9



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940



GTP

Μερικώς εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



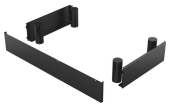
GTT

Πλήρως εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



KIT600CPF9P

Ταινία επικάλυψης για την πίσω πλευρά της εστίας, κατάλληλη για κουζίνες Portofino 90 cm με φούρνο piro



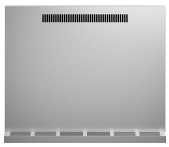
KITH95CPF9

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



KITPBX

Πόδια μείωσης ύψους (850 mm)



KITPC9X9

Προστατευτική πλάτη, 90 cm, για πυρολυτικές κουζίνες Sinfonia και Portofino



KITPD

Μαύρα πόδια επέκτασης ύψους (950 mm) για κουζίνες



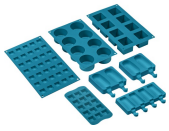
PALPZ

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



SFLK1

Παιδική ασφάλεια



SMOLD

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

Symbols glossary



Τεχνολογία 3πλού ανεμιστήρα: Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με ένα αποκλειστικό σύστημα τριών ανεμιστήρων, το οποίο, σε συνδυασμό με την αυξημένη ισχύ των μοτέρ, επιτρέπει εξαιρετική απόδοση μαγειρέματος. Οι δύο μεγάλοι πλευρικοί ανεμιστήρες διανέμουν τον αέρα γύρω από την εξωτερική περίμετρο της κοιλότητας ενώ ο μικρότερος κεντρικός ανεμιστήρας αυξάνει την κυκλοφορία του αέρα δημιουργώντας μια κατακόρυφη δίνη θερμότητας. Κατά συνέπεια, η θερμοκρασία εντός της κοιλότητας είναι ομοιόμορφη, επιτρέποντας στα τρόφιμα να μαγειρεύονται ομοιόμορφα και στα πέντε επίπεδα, όπως στις επαγγελματικές κουζίνες.



A+: Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης A+ συμβάλλει στην εξοικονόμηση ενέργειας έως και 10% σε σύγκριση με την κατηγορία A. Η μέγιστη απόδοση με ελάχιστη κατανάλωση είναι εγγυημένη.



Έλεγχος κουμπιών



Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.



Με ένα απλό και διαισθητικό μενού, η οθόνη COMPACT παρέχει μια ευχάριστη εμπειρία χρήσης, χάρη στην αλληλεπίδραση με τα περιστρεφόμενα χειριστήρια.



Σμάλτο Ever Clean: εφαρμόζεται ηλεκτροστατικά, από άκρη σε άκρη για την αποφυγή ρωγμών με την πάροδο του χρόνου. Είναι ένα ιδιαίτερο πυρολυτικό σμάλτο, ανθεκτικό στα οξέα, το οποίο, εκτός από ευχάριστα φωτεινό, προάγει τον καλύτερο καθαρισμό των τοιχωμάτων του φούρνου, χάρη στη μη πορώδη επιφάνεια. Ψήνεται σε θερμοκρασία άνω των 850°C και πολυμερίζεται αργά σε επιστημονικά καθορισμένο ρυθμό για να εξασφαλίσει ομοιόμορφο βάθος και αντοχή Το σμάλτο Ever Clean δημιουργεί ένα άψογο φινίρισμα τόσο στο εσωτερικό του φούρνου όσο και στα ταψιά, κάνοντας τις επιφάνειες του φούρνου απίστευτα εύκολες στον καθαρισμό. διατηρείται με την πάροδο του χρόνου καθώς μειώνει την πρόσφυση του λίπους κατά το μαγείρεμα



Βάσεις από μαντέμι βαρέως τύπου: για μέγιστη σταθερότητα και αντοχή.



Εγκατάσταση σε στήλη: Εγκατάσταση σε στήλη



Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.



Απόψυξη κατά βάρος: Με αυτή τη λειτουργία καθορίζεται ο χρόνος απόψυξης



Τετραπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.



Κάτω αντίσταση + αέρας: ο συνδυασμός του αέρα μόνο με την κάτω αντίσταση επιτρέπει το μαγείρεμα φαγητών που έχουν ήδη μαγειρευτεί στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά ταχύτερα. Αυτό το σύστημα συνιστάται για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος φαγητών που είναι ήδη καλά μαγειρεμένα στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά και απαιτούν μετρίως υψηλότερη θερμοκρασία. Ιδανικό για κάθε είδος φαγητού.

Πάνω και κάτω αντίσταση με αέρα: Έντονη και ομοιογενής παραδοσιακή μαγειρική, κατάλληλη και για σύνθετες συνταγές. Ο ανεμιστήρας είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Έτσι εξασφαλίζει ταχύτερο και πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, διατηρώντας τα αρώματα και την υγρασία στο εσωτερικό. Ιδανικό για ζυμαρικά φούρνου, μπισκότα, ψητά και πίτες.

Κάτω αντίσταση: η θερμότητα προέρχεται μόνο από το κάτω μέρος της κοιλότητας. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Ιδανικό για γλυκές και αλμυρές πίτες και pizza. Σχεδιασμένο για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα και να κάνει το φαγητό πιο τραγανό Αυτό το σύμβολο στους φούρνους αερίου υποδεικνύει τον φλόγιστο αερίου.

ECO: μαγείρεμα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σε ένα μόνο ράφι με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Συνιστάται για όλα τα είδη τροφίμων εκτός από αυτά που μπορούν να παράγουν πολλή υγρασία (για παράδειγμα λαχανικά). Για να επιτευχθεί η μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και να μειωθεί ο χρόνος, συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο χωρίς προθέρμανση.

Μικρό γκριλ: Για γρήγορο μαγείρεμα και ρόδισμα των τροφίμων. Καλύτερα αποτελέσματα μπορούν να επιτευχθούν χρησιμοποιώντας το επάνω ράφι για μικρά τρόφιμα, ενώ τα κάτω ράφια για μεγαλύτερα, όπως μπριζόλες ή λουκάνικα. Στο μικρό γκριλ η θερμότητα παράγεται μόνο στο κέντρο της αντίστασης, έτσι είναι ιδανικό για μικρότερες ποσότητες.

Turbo: Η χρήση του αέρα με την πίσω αλλά και την πάνω και κάτω αντίσταση επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα, ακόμα και σε πολλά ράφια χωρίς να αναμειγνύονται τα αρώματα. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες ή φαγητά που απαιτούν έντονο μαγείρεμα.

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

Στατικό μαγείρεμα: Παραδοσιακή μαγειρική λειτουργία κατάλληλη για την προετοιμασία ενός φαγητού τη φορά. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Το στατικό μαγείρεμα είναι πιο αργό και ντελικάτο, ιδανικό για καλά μαγειρεμένα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρέατων, ψωμιού, γεμιστών κέικ.

Κυκλική αντίσταση με αέρα: Ο συνδυασμός του αέρα με την πίσω κυκλική αντίσταση 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 κατανάλωση ενέργειας και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.

Γκριλ: Πολύ έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από πάνω, από την διπλή αντίσταση. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Παρέχει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος και γκρατινάρισματος. Χρησιμοποιούμενο στο τέλος του μαγειρέματος, δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα στα πιάτα.

Γκριλ με αέρα: έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από την πάνω διπλή αντίσταση ενώ ο ανεμιστήρας είναι ενεργός. Επιτρέπει το βέλτιστο ψήσιμο των πιο χοντρών κομματιών κρέατος.

Πλήρως γυάλινο εσωτερικό πόρτα: Το εσωτερικό της πόρτας αποτελείται από μια ενιαία επίπεδη γυάλινη επιφάνεια που είναι εύκολη στον καθαρισμό.

Ασύμμετρος φωτισμός: Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.

Αυτόματο άνοιγμα: ορισμένα μοντέλα διαθέτουν πόρτα με αυτόματο άνοιγμα όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος, η οποία είναι μια τέλεια λύση για ντουλάπια κουζίνας χωρίς λαβές, καθώς δεν χρειάζεται λαβή. Για λόγους ασφαλείας, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα όταν το μηχάνημα χρησιμοποιείται για να αποφευχθεί το ακούσιο άνοιγμά της.

Πυρόλυση: Η λειτουργία Eco πυρολυτικού καθαρισμού μπορεί να επιλεγεί όταν ο φούρνος έχει μία ελαφρύτερη συσσώρευση ακαθαρσιών. Η λειτουργία αυτή έχει μέγιστη διάρκεια 1,5 ώρα.

Σάββατο: Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητό κατά τη διάρκεια του Σαββάτου, της γιορτής της ανάπαυσης στην Εβραϊκή θρησκεία, σεβόμενοι τις αρχές. Ο φούρνος λειτουργεί

Soft close: όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισίματος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.

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.

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

ΠΥΡΟΛΥΣΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ: ο φούρνος θερμαίνεται σε θερμοκρασία που πλησιάζει τους 500°C και απανθρακώνει τα λίπη και τα υπολείμματα φαγητού σε μια λεπτή στάχτη που μπορεί εύκολα να σκουπιστεί με ένα υγρό πανί. Σε τόσο υψηλή θερμοκρασία, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα για ασφάλεια, ενώ η θερμοκρασία της πόρτας παραμένει ελεγχόμενη, επομένως είναι ασφαλές να αγγίξετε, Η λειτουργία είναι ρυθμιζόμενη από τον χρήστη με βάση το επίπεδο βρωμιάς που υπάρχει στο φούρνο.

Ο αέρας στους 40°C παρέχει το ιδανικό περιβάλλον για να παρέχει μείγματα ζύμης τύπου μαγιάς. Απλά επιλέξτε τη λειτουργία και τοποθετήστε τη ζύμη στην κοιλότητα για την κατανομή

Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.

Τηλεσκοπικές ράγες: σας επιτρέπουν να τραβήξετε έξω το πιάτο και να το ελέγξετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο.

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