

CPF9GPBL

ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

90x60 cm

Αρ. κοιλοτήτων με ενεργειακό σήμα

1

Πηγή Θερμότητας φούρνου

PEYMA

ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ

Αέριο

Τύπος κύριου φούρνου

Αερόθερμος

Σύστημα καθαρισμού κύριου φούρνου

Πυρολυτικό

Κωδικός ΕΑΝ

8017709229412

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΛΑΣΗ

A+



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

**Αισθητική****Χρώμα****Design****Πόρτα****Οπίσθια πλάτη εστίας****Τύπος βάσεων σκευών****Χρώμα εστίας****Φινίρισμα πάνελ****χειρισμού****Χειριστήρια****Χρώμα χειριστηρίων****Οθόνη**

Portofino

Μαύρο

Επίπεδος

Με πλαισιο

Ναι

Μαντέμι

Ανοξείδωτο ατσάλι

Επισμαλτωμένο

Smeg Portofino

Ανοξείδωτο ατσάλι

LCD

Αριθμός χειριστηρίων

8

Χρώμα σειρογραφίας

Ασημί

Λαβή

Smeg Portofino

Χρώμα λαβής

Χρωματιστή

Τύπος κρυστάλλου πόρτας

Γκρι

Χρώμα ποδιών

Μαύρο

Μπάζα

Μαύρο

Αποθηκευτικός χώρος

Push-Pull

Λογότυπος

Εφαρμοσμένο ανοξείδωτο

Θέση λογοτύπου

Φάσα κάτω από τον φούρνο

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				

Λειτουργίες καθαρισμού

	Πυρολυτικό		Πυρολιτικό eco
--	------------	--	----------------

Αυτόματα προγράμματα

20

Άλλες λειτουργίες

	Απόψυξη βάσει χρόνου		Απόψυξη βάσει βάρους		Φούσκωμα ζύμης
	Sabbath				

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 πλαισίων οδηγών	Μεταλλικές σχάρες	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Κλειδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης	Ναι
Ισχύς φωτός	40 W	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxΒ)	371x724x418 mm
Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος	Έναρξη και λήξη	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Ισχύς κάτω αντίστασης	1700 W
Φορά πόρτας	Προς τα κάτω	Ισχύς άνω αντίστασης	1200 W
Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι	Ισχύς γκριλ	1700 W
Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι	Ισχύς μεγάλου γκριλ	2900 W
Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι	Ισχύς κυκλικής αντίστασης	2 x 1850 W
		Τύπος γκριλ	Ηλεκτρικό
		Μεντεσέδες Soft Close	Ναι

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

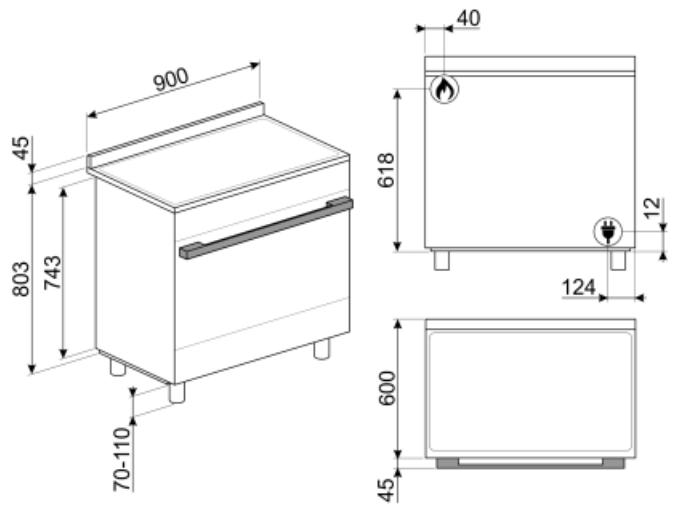
ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ



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

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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



Not included 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.

KITH95CPF9



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



GTP

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



TPKCPF9

Πιάτο σχάρας Terpanyaki, κατάλληλο για κουζίνες Portofino



KIT600CPF9P

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



BBQ9



KITPD

Μαύρα πόδια επέκτασης ύψους (950 mm) για κουζίνες



GTT

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



BGCPF9

Μαντεμένια επιφάνεια ψησίματος για κουζίνες Portofino



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.



KITPBX

Πόδια μείωσης ύψους (850 mm)



KITSB9MB



PALPZ

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



SMOLD

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

Symbols glossary (ΤΤ)

-  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.
-  Βάσεις από μαντέμι βαρέως τύπου: για μέγιστη σταθερότητα και αντοχή.
-  Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.
-  Τετραπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
-  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.
-  Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.
-  Απόψυξη κατά βάρος: Με αυτή τη λειτουργία καθορίζεται ο χρόνος απόψυξης
-  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.
-  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.



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 μαγειρέμενά 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, συμπεριλαμβανόμενης 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 γκρατιναρίσματος. 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.



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.



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.



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

-
- | | |
|--|--|
|  Σάββατο: Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητό κατά τη διάρκεια του Σαββάτου, της γιορτής της ανάπausης στην Εβραϊκή Θρησκεία, σεβόμενοι τις αρχές. Ο φούρνος λειτουργεί |  Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος. |
|  Soft close: όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισμάτος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα. |  Τηλεσκοπικές ράγες: σας επιτρέπουν να τραβήξετε εξω το πιάτο και να το ελέγχετε χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε εντελώς από το φούρνο. |
|  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. |  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. |  Η νέα οθόνη EVO είναι βελτιωμένη με νέα έγχρωμα γραφικά: 5 πλήκτρα αφής ελέγχουν τις λειτουργίες και τις παραμέτρους με εξαιρετικά απλό τρόπο. |