

CPF9IPOG

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

Επαγωγική

Αερόθερμος

Πυρολυτικό

8017709240745

A+













ΑΙΘΗΤΙΚΗ

Αιθητική	Portofino	Αριθμός χειριστηρίων	7
ΧΡΩΜΑ	Λαδί ελιάς	Serigraphy colour	Black
Σχεδιασμός	Επίπεδος	Λαβή	Smeg Portofino
Πόρτα	Με πλαίσιο	Χρώμα λαβής	Χρωματιστή
Οπίσθια πλάτη εστίας	Ναι	Τύπος κρυστάλλου πόρτας	Γκρι
Χρώμα εστίας	Ανοξειδωτο ασάλι	Χρώμα ποδιών	Μαύρο
Φινίρισμα πάνελ χειρισμού	Επισμαλτωμένο	Μπάζα	Μαύρο
Χειριστήρια	Smeg Portofino	Αποθηκευτικός χώρος	Push-Pull
Χρώμα χειριστηρίων	Ανοξειδωτο ασάλι	Logo	Assembled st/steel
Οθόνη	LCD	Logo position	Facia below the oven

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



Πυρολυτικό eco

Αυτόματα προγράμματα

20

Άλλες λειτουργίες



Απόψυξη βάσει χρόνου



Απόψυξη βάσει βάρους



Φούσκωμα ζύμης



Sabbath

ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΣΤΙΩΝ

Δυνατότητα περιορισμού κατανάλωσης ενέργειας No

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΣΤΙΩΝ



Συνολικός αριθμός ζωνών μαγειρέματος 5

Εμπρός αριστερά - Επαγωγική - μονή - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Πίσω αριστερά - Επαγωγική - μονή - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Κεντρικό - Επαγωγική - μονή - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Πίσω δεξιά - Επαγωγική - μονή - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Εμπρός δεξιά - Επαγωγική - μονή - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Αυτόματο σβήσιμο σε περίπτωση υπερθέρμανσης	Ναι	Ένδειξη επιλεγμένης ζώνης	Ναι
Αυτόματη ανίχνευση σκευών	Ναι	Ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας	Ναι
Ένδειξη ελάχιστης διαμέτρου σκευών	Ναι		

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Αριθμός φώτων	2	Συνολικός αριθμός κρυστάλλων πόρτας	4
Αριθμός ανεμιστήρων μαγειρέματος	3	Αριθμός θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας	3
Καθαρή χωρητικότητα φούρνου	115 λίτρα	Θερμοστάτης ασφαλείας	Ναι
Ακαθάριστος όγκος, 1η κοιλότητα	129 λίτρα	Απενεργοποίηση θερμότητας με το ανοίγμα της πόρτας	Ναι
Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Αριθμός ραφιών	5	Κλείδωμα πόρτας κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης	Ναι
Είδος ραφιών	Μεταλλικές σχάρες		
Τύπος φωτός	Αλογόνου		
Ισχύς φωτός	40 W		

Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος	Έναρξη και λήξη	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (HxWxD)	371x724x418 mm
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός
Άνοιγμα πόρτας	Προς τα κάτω	Ισχύς κάτω αντίστασης	1700 W
Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι	Ισχύς άνω αντίστασης	1200 W
Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι	Ισχύς γκριλ	1700 W
Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι	Ισχύς μεγάλου γκριλ	2900 W
		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

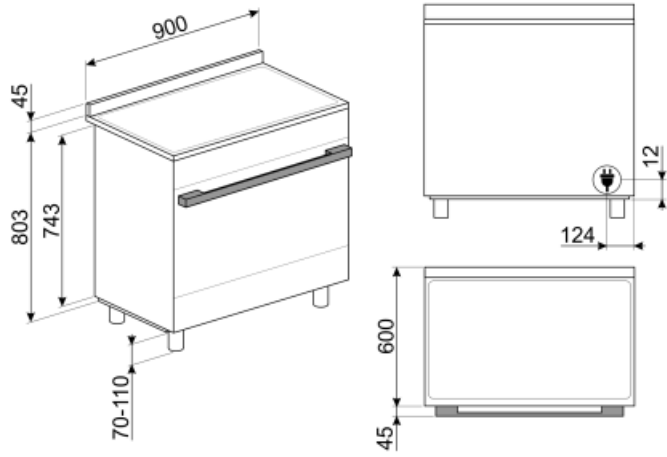
ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ



Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα	1	Ένθετη σχάρα ψησίματος	1
Δίσκος βάθους 20 mm	1	Τηλεσκοπικές σιδηροτροχιές οδηγού, μερική εξαγωγή	1
Βαθύ ταψί επισμαλτωμένο (40mm)	1		

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ονομαστική ισχύς ηλεκτρικής σύνδεσης	11400 W	Συχνότητα	50/60 Hz
Ρεύμα	50 A	Cable testing	Yes
Τάση	220-240 V	Terminal block	5 poles
Τάση 2 (V)	380-415 V		



Not included accessories



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



GRILLPLATE

Πλάκα γενικής χρήσης για επαγωγικές εστίες, εστίες γκαζιού, κεραμικές και ηλεκτρικές εστίες. Αντικολλητική επιφάνεια ιδανική για το μαγείρεμα κρέατος, τυριών και λαχανικών. Διαστάσεις: 410 x 240cm



KIT600CPF9P

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



SCRP

Επαγωγικές και κεραμικές εστίες και ξύστρα τεπανιάκι



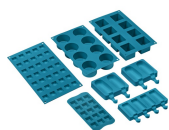
GT1P-2

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



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)



KITPD

Μαύρα πόδια επέκτασης ύψους (950 mm) για κουζίνες



TRKPLATE















Πλάκα γενικής χρήσης για επαγωγικές εστίες, εστίες γκαζιού, κεραμικές και ηλεκτρικές εστίες. Αντικολλητική επιφάνεια ιδανική για το μαγείρεμα ψαριών, αυγών και λαχανικών. Διαστάσεις: 410 X 240 mm.




















GTT

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

Symbols glossary (TT)

-  **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.
-  **Απόψυξη με το χρόνο:** με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.
-  **Τετραπλά τζάμια:** Αριθμός θυρών με τζάμια.
-  **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.
-  **Απόψυξη κατά βάρος:** Με αυτή τη λειτουργία καθορίζεται ο χρόνος απόψυξης
-  **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, μπριζόλες, μπριζόλες, 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.
-  **Προστασία από υπερθέρμανση:** Το σύστημα ασφαλείας το οποίο απενεργοποιεί αυτόματα την εστία σε περίπτωση υπερθέρμανσης της μονάδας ελέγχου.
-  **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.
-  **Πυρόλυση:** Η λειτουργία οικολογικού πυρολυτικού καθαρισμού μπορεί να επιλεγεί όταν ο φούρνος έχει μία ελαφρύτερη συσσώρευση ακαθαρσιών. Η λειτουργία αυτή έχει μέγιστη διάρκεια 1,5 ώρα.
-  **Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας:** Μετά την απενεργοποίηση της κεραμικής εστίας, ο δείκτης υπολειπόμενης θερμότητας δείχνει ποια από τις ζώνες θέρμανσης παραμένει ζεστή. Όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 60 ° C, ο δείκτης σβήνει.
-  **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.
-  **Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.**
-  **Κυκλοφορία με άνω και κάτω στοιχεία:** Η χρήση του ανεμιστήρα και με τα δύο στοιχεία επιτρέπει στο φαγητό να μαγειρεύεται γρήγορα και αποτελεσματικά, ιδανικό για μεγάλες αρθρώσεις που απαιτούν σχολαστικό μαγείρεμα. Προσφέρει παρόμοιο αποτέλεσμα με την ψησταριά, μετακινώντας τη θερμότητα γύρω από το φαγητό, αντί να μετακινεί το ίδιο το φαγητό, επιτρέποντας το μαγείρεμα οποιουδήποτε μεγέθους ή σχήματος.
-  **Επαγωγική:** Το έργο αυτών των εστιών βασίζεται στην αρχή της ηλεκτρομαγνητικής επαγωγής. Η θερμότητα παράγεται απευθείας στο κάτω μέρος του τηγανιού κατά τη διάρκεια της επαφής του με την εστία.
-  **Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας:** μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.
-  **Πυρόλυση:** Οι πυρολυτικοί κύκλοι καθαρισμού μπορούν να επιλεγούν όπως απαιτείται για τον αυτόματο καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου.
-  **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 ανάπαυσης στην Εβραϊκή θρησκεία, σεβόμενοι τις αρχές. Ο φούρνος λειτουργεί
-  **Μαλακό κλείσιμο:** 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.