

CPF9GMBL

Tűzhely mérete
Rekeszek száma energiatartó címkével
Sütőtér hőforrás
Főzőlap típusa
Fő sütőtér típusa
Tisztító rendszer fő sütő
EAN kód
Energiahatékonysági osztály

90x60 cm
1
ELEKTROMOSSÁG
gáz
Hőléghévízés
Gőztisztítás
8017709225766
A+



Küllem



Design család
Dizájn
Szín
Vezérlőpanel színe
Logó
Logo position
Álló
Főzőlap színe
Edénytartó állványok típusa
Vezérlési beállítás típusa
Vezérlőgombok

Portofino
Sintbe szerelt
Fekete
Zománczott fém
Assembled st/steel
Facia below the oven
Igen
Rozsdamentes acél
Öntöttvas
Vezérlőgombok
Smeg Portofino

Vezérlőelemek színe
Vezérlők száma
Serigraphy colour
Kijelző
Ajtó
Pohártípus
Fogantyú
Fogantyú színe
Tárolórekesz
Láb
Lábazat

Rozsdamentes acél
8
Ezüst
TFT
Kerettel
Szürke
Smeg Portofino
színezett
Nyomó-húzó
Fekete
Fekete

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma
Hagyományos sütési funkciók

9

 Légkeverés nélkül	 Légkeverés	 Légkeverés
 Turbó	 Eco	 Nagy grill
 Légkeveréses grill (nagy)	 Alap	 Légkeveréses alsó

Opciók, fő sütő

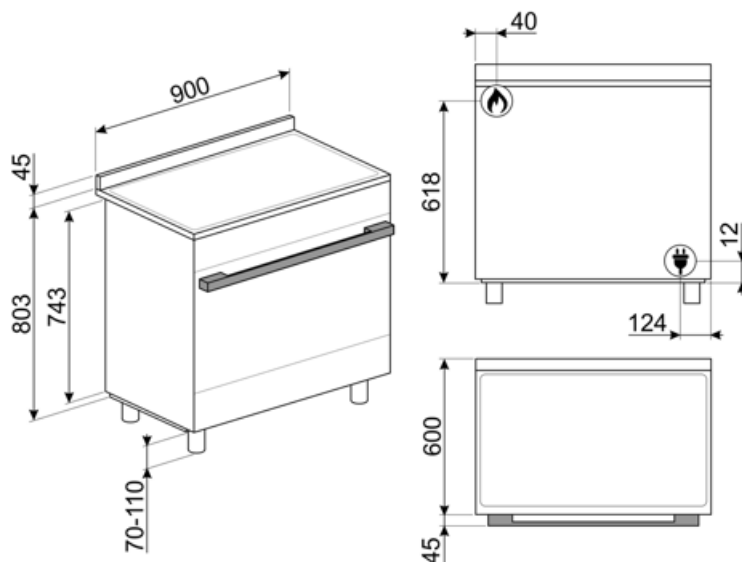
Időzítő	Igen	Minimális hőmérséklet	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	Maximális hőmérséklet	280 °C

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz

Öntöttvas wok tartó	1	40 mm mély tepsi	1
FELSŐ sütőrács hátsó ütközővel	1	Grillrács	1
20 mm mély tepsi	1		

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	3200 W	Tápkábel hossza	120 cm
Jelenlegi	14 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	3 poles



Compatible Accessories

AIRFRY9

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogásra sütést biztosítva.



BN920

BBQ9



BN940

GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



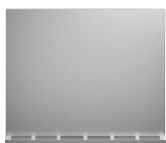
GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KITC9X9-1

Hátlap készlet, rozsdamentes acél, 90 cm, Portofino multifunkciós tűzhelyekhez, Master és Sinfonia tűzhelyekhez



KITH95CPF9

Magasságnövelő készlet lábazattal, (950 mm), háromoldalas, fekete, lábakkal, CPF9 Portofino tűzhelyekhez



KITPAX

Magasságnövelő lábak, rozsdamentes acél, (950 mm) Master, Sinfonia és Portofino 90 cm-es tűzhelyekhez (914-968 mm); Magasságnövelő lábak (900 mm), rozsdamentes acél, 850 mm magas Concerto tűzhelyekhez (880-935 mm)



KITPBX

Magasságcsökkentő lábak (850 mm), rozsdamentes acél, Sinfonia és Master tűzhelyekhez (845-856 mm)



KITPD

Magasságnövelő fekete lábak (950 mm), fekete, Master, Sinfonia és Portofino 90 cm-es (914-968 mm) tűzhelyekhez; Magasságnövelő fekete lábak (900 mm), fekete, 850 mm-es (880-935 mm) magasságú Concerto tűzhelyekhez



KITSB9MB



PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



PPR9

Tűzálló pizzakő fogantyúk nélkül. Szögletes alakú kő: Ho 64 x Ma 2,3 x Mé 37,5 cm Gázsütőkhöz is alkalmas, a sütőlapra helyezhető.

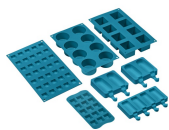


**SFLK1**

Gyerekzár

**TPKCPF9**

Rozsdamentes acél teppanyaki lemez,
Portofino tűzhelyekhez

**SMOLD**

7 db-os szilikonforma készlet
fagylaltokhoz, jégnyalókákhoz,
pralinékhoz, jégkockákhoz vagy
ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között
használható

**WOKGHU**

Öntöttvas WOK tartó

Symbols glossary

	Tripla ventilátor technológia: A sütő exkluzív háromventilátoros rendszerrel van felszerelve, amely a motorok megnövelt teljesítményével kombinálva kiváló sütési teljesítményt tesz lehetővé. A két nagy oldalventilátor elosztja a levegőt a sütőtér külső kerülete körül, míg a kisebb központi ventilátor függőleges hőörvény létrehozásával fokozza a légáramlást. Ennek megfelelően a sütőtéren belüli hőmérséklet egyenletes, lehetővé téve az ételek egyenletes sütését mind az öt szinten, akár a professzionális konyhákban.		Nagy teherbírású öntöttvas serpenyőtartók: a maximális stabilitásért és szilárdságért.
	A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.		Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban
	Vezérlőgombok		Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
	Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.		Kiolvasztás súly alapján: Automatikus leolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.
	...		Hármas üvegezésű ajtók: Üvegezett ajtók száma.
	Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szélre, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.		Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.

- 

Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sütek és sütemények készítéséhez.
- 

Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
- 

Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.
- 

Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
- 

ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni
- 

Grill: Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.
- 

Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
- 

Turbó: a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.
- 

Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.
- 

A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
- 

Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
- 

Automatikus nyitás: egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, ami tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez, mivel nincs szükség fogantyúra. Biztonsági okokból a gép használatakor az ajtó automatikusan reteszeli, hogy elkerülje a véletlen kinyitást.
- 

A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe
- 

SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
- 

A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
- 

Lágy zárás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.
- 

Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.
- 

Billenő rács: a billenő rács könnyen kiakasztható, hogy a fűtőelemet elmozdíthassa és a készülék tetejét egyetlen egyszerű lépésben megtisztíthassa.



Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.



Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Benefit (TT)

Gáztűzhely

A gáz biztosítja a hőforrás állandó szabályozását, és a hőmérsékletváltozás azonnali
Hőelemmel felszerelve, a nagyobb biztonság érdekében a gázellátás leáll, ha a láng elalszik.

Gőztisztítás

Ha vizet helyez be a sütőüreg alján lévő mélyedésbe, gőz keletkezik, amely megpuhítja a szennyeződéseket, és megkönnyíti azok eltávolítását

Ha vizet helyez be a sütőüreg alján lévő mélyedésbe, gőz keletkezik, amely megpuhítja a szennyeződéseket, és megkönnyíti azok eltávolítását.

LCD kijelző

Könnyű és intuitív felhasználói élmény és főzés egyetlen érintéssel

Toló-húzó tárolórekesz

Több hely az alsó toló-húzó rekesznek köszönhetően, ideális a kiegészítők vagy a főzőeszközök tárolásához

Valódi konvekció

A legkiválóbb főzőteljesítmény a keringetett szellőző levegőáramlásnak köszönhetően

Többszörös ventilátorok és fűtőelemek biztosítják a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, lehetővé téve az egyenletes és gyorsabb főzést a sütőüregben.

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

Eltávolítható belső üveg

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és légáramlással az ajtótól a fröccsenésgátlóig

Elektronikus vezérlés

Elektronikus vezérlés az időben történő hőmérséklet szabályozáshoz és a hő egyenletességéhez

Hőszigetelt sütőüreg

A legjobb főzési teljesítmény a legmagasabb energiahatékonyságon

BBQ (opcionális tartozék)

Grillsütés közvetlenül a sütőben a kétoldalú grillsütővel (BBQ opcionális tartozék)

Pizza kő (opcionális tartozék)

Sütés hőálló kővel a puha és ropogós pizzához és az élesztős termékekhez (Kő opcionális tartozék)

Hideg ajtó

Bármely funkció során a külső üvegajtó hideg, így nem áll fenn égési sérülés veszélye

Meleglevegős sütő (AIRFRY opcionális tartozék)

Könnyebb és ízletesebb étel a meleglevegős sütőkosárnak köszönhetően (opcionális tartozék)

Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

Lágy zárás

Az ajtó specifikus rendszere lehetővé teszi a csendes bezáródást

Tripla turbina

A sütő három ventilátorral rendelkezik és két körkörös fűtőelemmel, amely lehetővé teszi a forgó hővel történő sütést

Sabbath mód

A zsidó vallási pihenőünnep előírásainak megfelelő főzési lehetőség, a Sabbath módnak köszönhetően