

CPF9GPAN

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

90x60 cm
1
ELEKTROMOSSÁG
gáz
Hőlégkeveréses
Pirolitikus
8017709229429
A+



Küllem



Design család	Portofino	Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Dizájn	Szintbe szerelt	Vezérlők száma	8
Szín	Antracit	Serigraphy colour	Ezüst
Vezérlőpanel színe	Zománcozott fém	Kijelző	TFT
Logo	Assembled st/steel	Ajtó	Kerettel
Logo position	Facia below the oven	Pohártípus	Szürke
Álló	Igen	Fogantyú	Smeg Portofino
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	Fogantyú színe	színezett
Edénytartó állványok típusa	Öntöttvas	Tárolórekesz	Nyomó-húzó
Vezérlési beállítás típusa	Vezérlőgombok	Láb	Fekete
Vezérlőgombok	Smeg Portofino	Lábazat	Fekete

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 10

Hagyományos sütési funkciók

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

Tisztítási funkciók

Pirolitikus	Pirolitikus eco
-------------	-----------------

Automatikus programok 20

Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint	Kiolvasztás súly alapján	Kelesztés
Sabbath		

Főzőlap műszaki jellemzői

UR

Főzőzónák száma összesen 6

Bal első - Gáz – 2UR (dupla) - 4.20 kW

Bal hátsó - Gáz – AUX - 1.00 kW

Elöl középen - Gáz – AUX - 1.00 kW

Hátsó közép - Gáz – Félgyors - 1.80 kW

Jobb első - Gáz – Félgyors - 1.80 kW

Jobb hátsó - Gáz – Gyors - 3.00 kW

Gázégők típusa Szabvány

Automatikus Igen

elektronikus gyújtás

Gázbiztonsági szelepek Igen

Égőfejek

Matt fekete zománcozott

Fő sütő műszaki jellemzők



Lámpák száma	2	Ajtóüvegek száma összesen	4
Ventilátor száma	3	Hővisszaverő ajtóüvegek száma	3
A sütőtér nettó térfogata	115 l	Biztonsági termosztát	Igen
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	129 l	Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Hűtőrendszer	Érintő
Polcok száma	5	Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Polcok típusa	Fémállványok		
Világítás típusa	Halogén		

Fényerősség	40 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	371x724x418 mm
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	Hőmérsékletszabályozás	Elektronikus
Amikor a sütő ajtaja nyitva van, világít	Igen	Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W
Ajtónyílás	Lehajtható lap	Felső fűtőelem – Teljesítmény	1200 W
Kivehető ajtó	Igen	Grillező elem	1700 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Nagy grill – Teljesítmény	2900 W
Levehető belső ajtó	Igen	Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2 x 1850 W
		Grill típusa	Elektromos
		Lágy zárású rendszer	Igen

Opciók, fő sütő

Időzítő	Igen	Minimális hőmérséklet	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	Maximális hőmérséklet	260 °C

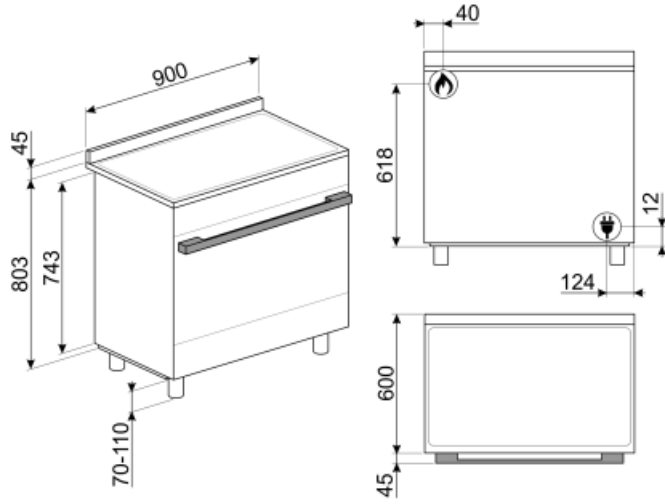
Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	Grillrács	1
20 mm mély tepsi	1	Teleszkópos vezetősínek, részleges kihúzás	1
40 mm mély tepsi	1		

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	4000 W	Cable testing	Yes
Jelenlegi Feszültség	18 A	Elektromos kábel típusa	Igen, két- és háromfázisú
Feszültség	220-240 V	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség 2 (V)	380-415 V	Sorkapocs	5 poles
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú		



Not included 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 ropogósra sütést biztosítva.



KITH95CPF9

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



GTP

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



TPKCPF9

Rozsdamentes acél teppanyaki lemez, Portofino tűzhelyekhez



KIT600CPF9P

Fedőcsík a főzőlap hátoldalára, 90 cm-es Portofino tűzhelyekhez, piro sütővel



BBQ9



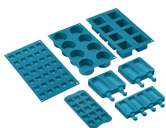
PALPZ

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.



SMOLD

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



BGCPF9

Öntöttvas grillező lap, Portofino tűzhelyekhez



SFLK1

Gyerekzár



PRTX

Tűzálló pizzakő fogantyúval. D=35 cm Nem alkalmas mikrohullámú sütőkhöz. Gázsütőbe helyezhető, a sütőlapra kell tenni.



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.



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































GTT









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



Symbols glossary (TT)

-  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 hőáramlás 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.
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
-  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.
-  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: 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, sülték és sütemények készítéséhez.
-  Nagy teherbírású öntöttvas serpenyőtartók: a maximális stabilitásért és szilárdságért.
-  Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban
-  Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.
-  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.
-  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 húshoz, 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.
-  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
-  Félgrill: Élelmiszerek gyors sütéséhez és barnításához. A legjobb eredmény akkor érhető el, ha a felső szinten a kisebb dolgok vannak, az alsó szinten pedig a nagyobbak, mint például a hússzeletek vagy kolbászok. A félgrill esetében a hő csak az elem közepén keletkezik, így ideális kisebb mennyiségek esetén.
-  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.
-  Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ: a sütő 500°C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszelve marad a biztonság érdekében, miközben az ajtó hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérinthesi a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  ECO P Pirolízis: Az Eco pirolízis tisztító funkció akkor választható, ha a sütő kevésbé szennyezett. Ennek a funkciónak a maximális időtartama 1,5 óra.
-  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.
-  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 hússok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  A gázsütők közvetlen hőszabályozást, csökkentett sütési időt és az elektromos sütőknél sokkal alacsonyabb hőmérsékleten történő sütés lehetőségét kínálják.
-  A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
-  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 reteszelve marad, hogy elkerülje a véletlen kinyitást.
-  SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
-  A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe

-
- | | |
|---|--|
|  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. |
|  Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből. |  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. |
|  Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak. |  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben. |
|  ... |  Vezérlőgombok |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Triple Turbine

The oven has three fans and two circular heating elements, allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

LCD display

Easy and intuitive user-experience and cook with a simple touch

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Electronic control

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Sabbath mode

Possibility of cooking food in compliance with the provisions of the Jewish religious holiday of rest, thanks to Sabbath mode

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Push-pull storage compartment

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils