

CPF9GPAN

Veľkosť sporáka	90x60 cm
Počet vnútorných priestorov s energetickým štítkom	1
Zdroj tepla vnútorný priestor	ELEKTRINA
Typ varnej dosky	Plyn
Typ hlavnej rúry	Vyhrievanie s vetraním
Čistiaci systém hlavnej rúry	Pyrolytický
Kód EAN	8017709229429
Trieda energetickej účinnosti	A+



Estetica



Dizajn	Zarovno s pracovnou doskou	Farba ovládačov	Nehrdzavejúca oceľ
Povrchová úprava ovládacieho panela	Smaltovaný kov	Počet ovládačov	8
Estetica	Portofino	Serigraphy colour	Silver
Logo	Assembled st/steel	Displej	TFT
Farba	Antracitový	Dvierka	Biely rám
Logo position	Facia below the oven	Typ skla	Sivá
Sokel	Áno	Rukoväť	Smeg Portofino
Farba varnej dosky	Nehrdzavejúca oceľ	Farba rukoväti	farebné
Typ stojanov na panvice	Liatina	Skladovacia priehradka	Tlačíť-ťahací
Typ nastavenia ovládačov varnej dosky	Regulačné kolieska	Nožičky	Čierna
Regulačné kolieska	Smeg Portofino	Podstavec	Čierna

Programy/funkcie

Počet funkcií varenia	10
-----------------------	----

Funkcie tradičného varenia

Statická	S ventilátorom	Kruhové výhrevné teleso
Turbo	Eco	Malý gril
Veľký gril	Gril s ventilátorom (veľký)	Základňa
Spodok s ventilátorom		

Ďalšie funkcie

Rozmrazovanie podľa času	Rozmrazovanie podľa hmotnosti	Kysnutie
--------------------------	-------------------------------	----------

Sabat

Funkcie čistenia

Pyrolytický	Eco pyrolýza
-------------	--------------

Automatické programy

20

Technické údaje varnej dosky

UR

Celkový počet varných zón 6

Predný vľavo - Plyn – 2UR (duálny) - 4.20 kW

Zadný ľavý - Plyn – AUX - 1.00 kW

Predný v strede - Plyn – AUX - 1.00 kW

Zadný stredný - Plyn – Polorýchly - 1.80 kW

Predný vpravo - Plyn – Polorýchly - 1.80 kW

Zadný pravý - Plyn – Rýchly - 3.00 kW

Typ plynových horákov	Štandardný	Poistné plynové ventily	Áno
Automatické elektronické zapálenie	Áno	Hlavice na horáky	Matná čierna smaltovaná

Technické údaje hlavnej rúry



Počet svetiel	2	Celkový počet skiel dvierok	4
Číslo ventilátora	3	Počet termoreflexných skiel dvierok	3
Čistý objem vnútorného priestoru	115 l	Bezpečnostný termostat	Áno
Hrubý objem, 1. vnútorný priestor	129 l	Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka	Áno
Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean		

Počet políc	5	Chladiaci systém	Tangenciálny
Typ políc	Kovové regály	Uzamknutie dvierok počas pyrolýzy	Áno
Typ osvetlenia	Halogén	Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	371x724x418 mm
Svetelný výkon	40 W	Ovládanie teploty	Elektronický
Nastavenie času varenia	Štart a stop	Spodné výhrevné teleso výkon	1700 W
Svetlo, keď sú otvorené dvierka rúry	Áno	Vrchné výhrevné teleso – výkon	1200 W
Otváranie dvierok	Klapka dole	Výhrevné teleso grilu	1700 W
Vyberateľné dvierka	Áno	Veľký gril – výkon	2900 W
Plne presklené vnútorné dvierka	Áno	Kruhové výhrevné teleso – výkon	2 x 1850 W
Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno	Typ grilu	Elektrický
		Systém Soft Close	Áno

Možnosti hlavnej rúry

Časovač	Áno	Minimálna teplota	50 °C
Koniec akustického alarmu pri varení	Áno	Maximálna teplota	260 °C

Vrátane príslušenstva pre hlavnú rúru a varnú dosku



Regál so spätnou a bočnou zarážkou	1	Mriežka grilu	1
Plech s hĺbkou 20 mm	1	Výsuvné vodiace koľajnice, čiastočné vysunutie	1
Plech s hĺbkou 40 mm	1		

Elektrické pripojenie

Hodnotenie elektrického pripojenia	4000 W	Cable testing	Yes, Single phase
Prúd	18 A	Možnosti prídavných pripojení	Áno, dvoj- a trojfázový
Napätie	220-240 V	Frekvencia	50/60 Hz
Napätie 2 (V)	380-415 V	Svorkovnica	5 poles
Typ nainštalovaného elektrického kábla	Áno, jednofázový	Zátka	Nie



Compatible Accessories

AIRFRY9

Rošt do teplovzdušnej fritézy AIRFRY. Ideálny ako náhrada tradičného pečenia v rúre, ale s menším množstvom kalórií a tuku. Vďaka nemu môžete variť rýchle a jednoduché jedlá ako hranolčeky, pečenú zeleninu a ryby, ktoré budú dozlatista upečené a chrumkavé.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

Čiastočne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



KIT600CPF9P

Lišta na kryt na zadnej strane varnej dosky vhodná pre sporáky Portofino s pyrolytickou rúrou 90 cm



KITPBX

Nožičky výškovej redukcie (850 mm), nehrdzavejúca oceľ, pre sporáky Sinfonia a Master (845-856 mm)



KITPD

Čierne nožičky výškovej nadstavby (950 mm), čierna, vhodné pre sporáky Master, Sinfonia a Portofino 90 cm (914-968 mm); Čierne nožičky výškovej nadstavby (900 mm), čierna, vhodné pre sporáky Concerto s výškou 850 mm (880-935 mm)



SFLK1

Detkská poistka



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



KITH95CPF9

Súprava výškový nadstavec s podstavcom (950 mm), tri strany, čierna s nožičkami, vhodný pre sporáky CPF9 Portofino a Sinfony C9



KITPC9X9

Zástena 90 cm, pre pyrolytické sporáky Sinfonia a Portofino



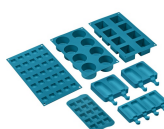
PALPZ

Lopata na pizzu so sklopnou rúčkou. Rozmery D 31,5 x V 32,5 cm. Jednoduché a pohodlné používanie a skladovanie. Ideálna na profesionálne servírovanie pizze, chleba a chutných zákuskov bezpečným a profesionálnym spôsobom.

















SMOLD

Súprava 7 silikónových formičiek na zmrzlinu, nanuky, pralinky, ľadové kocky, alebo na porciovanie jedla. Použiteľné od -60 °C do +230 °C



Symbols glossary

-  Technológia s tromi ventilátormi: Rúra je vybavená exkluzívnym systémom s tromi ventilátormi ktorý v kombinácii so zvýšeným výkonom motorov umožňuje výbornú výkonnosť varenia. Dva veľké postranné ventilátory rozvádzajú vzduch po vonkajšom obvode vnútorného priestoru, zatiaľ čo malý stredový ventilátor vylepšuje vetranie tak, že vytvára zvislý tepelný vír. Preto je teplota v vnútornom priestore rovnomerná a jedlo sa varí rovnomerne na všetkých piatich úrovniach ako v profesionálnych kuchyniach.
-  A+: Trieda energetickej účinnosti A+ pomáha ušetriť až 10 % energie v porovnaní s triedou A. Maximálna výkonnosť s minimálnou spotrebou je zaručená.
-  Ovládanie regulačnými kolieskami
-  Rozmrazovanie podľa času: Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.
-  Obrazovka COMPACT s jednoduchým a intuitívnym rozhraním poskytuje používateľovi príjemný zážitok vďaka interakcii s regulačnými kolieskami.
-  Smalt Ever Clean: Smalt Ever Clean sa nanáša elektrostaticky do všetkých rohov a okrajov, aby sa predišlo praskaniu v čase. Vďaka špeciálnemu pyrolytickému smaltu, odolnému voči kyselinám, príjemne svetlému a nízko poréznemu, sa dosahuje lepšie čistenie stien rúry. Zohrieva sa na 850 °C a pomaly polymerizuje vedecky stanovenou rýchlosťou, aby sa zaručila rovnomerná hĺbka a sila smalt Ever Clean predstavuje bezchybnú povrchovú vrstvu tak vo vnútornom priestore rúry, ako aj na plechoch, vďaka čomu sa povrchy rúry dlhodobo veľmi ľahko udržiavajú, keďže to znižuje lepenie tuku počas pečenia
-  S ventilátorom: Intenzívne a rovnomerné tradičné varenie, vhodné aj pre zložité recepty. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora. Varenie s vetraním zaručuje rýchlejší a rovnomernejší výsledok, pričom jedlo je zvonka voňavé a zvnútra šťavnaté. Ideálne pre zapekané cestoviny, sušienky, pečené mäso a torty.
-  Ťažké liatinové stojany na panvice: pre maximálnu stabilitu a silu.
-  Stĺpová inštalácia: Stĺpová inštalácia
-  Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.
-  Rozmrazovanie podľa hmotnosti: Funkcia automatické rozmrazovanie. Zvoľte druh potravín, ktoré sa majú rozmraziť, spomedzi dostupných kategórií (MÄSO – RYBY – CHLIEB – DEZERTY) po zadaní hmotnosti potravín rúra automaticky stanoví čas potrebný na správne rozmrazenie.
-  Štvorité glazované dverka: Počet glazovaných dverok.
-  Základňa s ventilátorom: kombinácia ventilátora a spodného výhrevného telesa umožňuje rýchlejšie dokončiť prípravu jedla, ktoré je už uvarené na povrchu, ale ešte nie vo vnútri. Systém odporúčame na dokončenie prípravy jedla, ktoré je už dobre uvarené na povrchu, ale ešte nie vo vnútri, preto si vyžaduje o trochu vyššie teplo. Ideálny pre všetky druhy potravín.
-  Statické: Tradičné varenie vhodné na prípravu pokrmov po jednom. Ventilátor nie je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zvrchu aj zospodu. Statické varenie je pomalšie a chutnejšie, ideálne na dobre uvarené a suché jedla, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, masného mäsa, chleba, plnených koláčov.



Základňa: teplo vychádza iba zo spodnej časti vnútorného priestoru. Ventilátor nie je aktivovaný. Ideálny pre sladké a chutné koláče, torty a pizzu. Určené na dokončenie prípravy, ak chcete, aby bolo jedlo chrumkavejšie Tento symbol v plynových rúrach označuje plynový horák.



ECO: varenie s nízkou spotrebu energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebu energie. Odporúča sa pre všetky druhy potravín okrem tých, pri varení ktorých vzniká veľa vlhkosti (napr. zelenina). V záujme dosiahnutia čo najvyššej úspory energie a zníženého času odporúčame, aby ste potraviny vkladali do rúry bez predohrevu varného priestoru



Polovičný gril: Na rýchle varenie a pečenie potravín dozlatista. Najlepšie výsledky sa dosiahnu, keď sa vrchná polícia používa na malé kusy a spodná na veľké, napr. kotlety alebo klobásy. Na polovičnom grile sa teplo generuje iba v strede výhrevného telesa, takže je ideálny pre menšie množstvá.



Turbo: teplo prichádza z 3 strán: zvrchu, zospodu a zo zadnej časti rúry Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje rýchle varenie, aj na viacerých policiach naraz bez miešania vôní. Ideálny pre veľké množstvá potravín, ktoré si vyžadujú intenzívne varenie.



Sklo vnútorných dvierok: dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.



Automatické otvorenie: na niektorých modeloch sa automaticky otvoria dvierka po skončení cyklu, čo je dokonalé riešenie pre kuchynské jednotky bez rúkavít, pretože nie je potrebná žiadna rúkavíť. Z bezpečnostných dôvodov sa dvierka automaticky uzamknú, keď je zariadenie v chode, aby nedošlo k ich náhodnému otvoreniu.



Pyrolytický: Eco pyrolytická čistiaca funkcia sa môže zvoliť, keď sú v rúre mierne usadeniny nečistôt. Táto funkcia má maximálne trvanie 1,5 h.



SABAT: funkcia umožňujúca pripravovať jedlá v súlade s dňom odpočinku v judaizme.



Soft close: všetky modely sú vybavené pokročilou funkciou hladkého zatvárania dvierok, vďaka ktorej sa zariadenie zatvára hladko a nehlukne.



Kruhové výhrevné teleso: ideálna funkcia na chutnejšiu prípravu všetkých druhov pokrmov. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí.



Gril: Veľmi intenzívne teplo vychádzajúce iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor nie je aktivovaný. Poskytuje vynikajúce výsledky pri grilovaní a zapekaní. Používa sa na konci varenia, jedlo je rovnomerne upečené dozlatista.



Gril s ventilátorom: veľmi intenzívne teplo vychádza iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje optimálne grilovanie hrubého mäsa. Ideálny pre veľké kusy mäsa.



Plne presklené vnútorné dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.



Bočné svetlá: Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.



PYROLYZA – FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA: rúra sa vyhreje na teplotu blížiacu sa 500 °C, pričom sa tuky a zvyšky potravín spália na jemný popol, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou utierkou. Pri takej vysokej teplote sa dvierka automaticky bezpečnostne uzatvoria, zatiaľ čo teplota dvierok ostáva pod kontrolou, takže je bezpečné dotknúť sa ich Používateľom nastaviteľná funkcia v závislosti od úrovne nečistoty v rúre.



Vzduch pri 40 °C poskytuje dokonalé prostredie na kysnutie cesta. Jednoducho zvolte funkciu a vložte cesto do vnútorného priestoru na stanovený čas



Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.



Výsuvné koľajnice: umožňujú vysunúť a skontrolovať pripravované jedlo bez toho, aby ste ho museli vybrať z rúry.



Elektronické riadenie: Umožňuje udržiavať teplotu v rúre s presnosťou na 2-3 °C. Vďaka tomu je možné variť pokrmy, ktoré sú citlivé na zmeny teploty, ako torty, nákypy a pudingy.



Ultrarýchle horáky: Silné, ultrarýchle horáky s výkonom až 5 kW.



Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.