

# CPF9GPBL

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  
8017709229412  
A+



## Küllem



Design család	Portofino	Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Dizájn	Szintbe szerelt	Vezérlők száma	8
Szín	Fekete	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		

### Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint	Kiolvasztás súly alapján	Kelesztés
Sabbath		

### Tisztítási funkciók

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

Automatikus programok

20

## 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 elektronikus gyújtás** Igen

**Gázbiztonsági szelepek** Igen  
**Égőfejek** Matt fekete zománcozott

## Fő sütő műszaki jellemzők



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

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

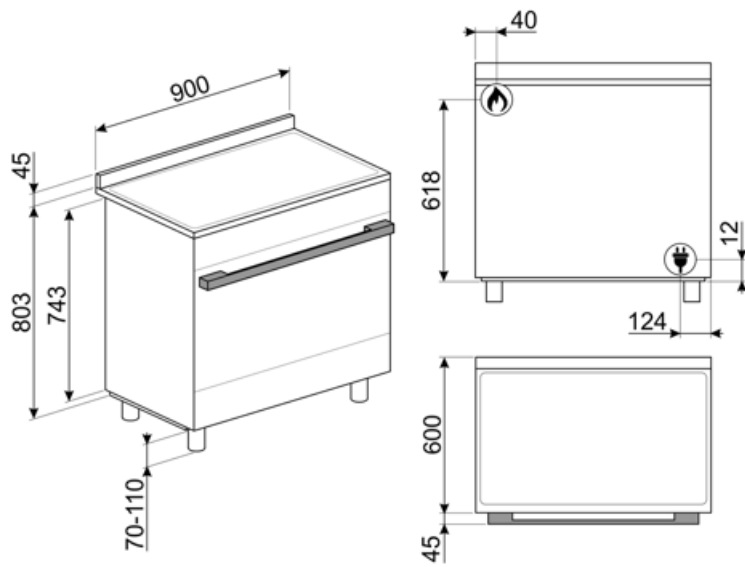
## Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



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	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 lábazattal, (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



### 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)



### 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.



### 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.



### KITPC9X9

Hátlap, 90 cm, Sinfonia és Portofino pirolitikus tűzhelyek esetén



### KIT600CPF9P

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



### BBQ9



### 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

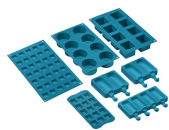


### GTT

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































## SMOLD











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

## 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 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.
-  Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
-  Kiolvasztás súly alapján: Automatikus kiolvasztás 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 széltől szélíg, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellelt, 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.
-  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, sülték és sütemények készítéséhez.
-  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
-  Kiolvasztás idő szerint: Kézi kiolvasztás 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 reteszeli a biztonság érdekében, miközben az ajtó hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérinthesi a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe
-  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 reteszeli, hogy elkerülje a véletlen kinyitást.
-  Pirolízis: Az Eco pirolízis tisztító funkció akkor választható, ha a sütő kevésbé szennyezett. Ennek a funkciónak a maximális időtartama 1,5 óra.
-  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.   |
|  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)

---

### 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.

### 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.

### Hőszigetelt sütőüreg

A legjobb főzési teljesítmény a legmagasabb energiahatékonyságon

### Tripla turbina

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

### Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és légáramlással az ajtótól a fröccsenésgátlóig

### Lágy zárás

Az ajtó specifikus rendszere lehetővé teszi a csendes bezáródást

### pirolízis

A sütő könnyű tisztítása a speciális pirolitikus funkciónak köszönhetően

### LCD kijelző

Könnyű és intuitív felhasználói élmény és főzés egyetlen érintéssel

### Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

### Elektronikus vezérlés

Elektronikus vezérlés az időben történő hőmérsékletszabályozáshoz és a hő egyenletességéhez

### Teleszkópos sínek

A tálcák könnyű kivétele és biztonságos behelyezése a sütőbe a teleszkópos vezetősíneknek köszönhetően

### Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

### **Sabbath mód**

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

### **Eltávolítható belső üveg**

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

### **Többszintű főzés**

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

### **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)

### **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)

### **Toló-húzó tárolórekesz**

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