

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+



Esztétika





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

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

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

Opciók, fő sütő

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

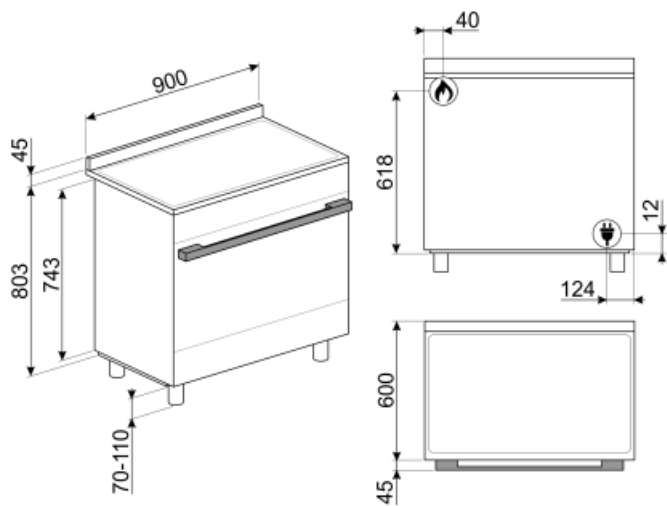
Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



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

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	4000 W	Cable testing	Yes
Jelenlegi Feszültség	18 A	Elektromos kábel típusa	Yes, Double and Three Phase
Feszültség 2 (V)	220-240 V	Frekvencia	50/60 Hz
Type of electric cable installed	380-415 V	Sorkapocs	5 poles
	Yes, Single phase		



Not included accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



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, piros sütővel



BBQ9



GT1P-2

Részben kivehető teleszkópos vezetősínek (1 szint) fémkeretes sütőkhöz. Hossz: 355,5 mm, kinyúlás: 285 mm. Anyag: Rozsdamentes acél, AISI 430 polírozott.



BGCPF9

Öntöttvas grillező lap, Portofino tűzhelyekhez



SFLK1

Gyerekszár



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



PALPZ

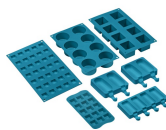
Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



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 fagyaltokhoz, jégnyalókákhoz, pralinékhoz, jégkockákhoz vagy ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között használható

Symbols glossary (TT)

-  Nagy teherbírású öntöttvas serpenyőtartók: a maximális stabilitásért és szilárdságért.
-  Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellet, 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.
-  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.
-  Légűtő 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.
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  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.
-  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
-  **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.
-  **A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.**
-  **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 reteszelődik 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**
-  **A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.**
-  **Teleszkópos sín:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **Ultra gyors égők:** Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.
-  **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.
-  **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:** 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.
-  **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.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**