

CPF9GPR

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
 8017709229382
 A+



Design



| | | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|-------------------|
| Design | „Flush fit” – hézagmentes integráció | Vezérlőelemek színe | Rozsdamentes acél |
| Vezérlőpanel felülete | Zománcozott fémfelület | Vezérlőelemek száma | 8 |
| Design család | Portofino | Serigraphy colour | Fekete |
| Logó | Assembled st/steel | Kijelző | TFT |
| Szín | Piros | Ajtó | Kerettel |
| Logo position | Facia below the oven | Üveg típusa | Szürke |
| Hátfal-magasítás | Igen | Fogantyú | Smeg Portofino |
| Főzőlap színe | Rozsdamentes acél | Fogantyú színe | Színezett |
| Edénytartó állványok típusa | Öntöttvas | Tárolórekesz | Push pull |
| Vezérlés típusa | Vezérlőgombok | Lábak színe | Fekete |
| Vezérlőgombok | Smeg Portofino | Lábazat | Fekete |

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 10

Hagyományos sütési funkciók

| | | |
|-------------------------|---------------------------|----------------|
| Statikus | Légkeveréses | Hőlégkeveréses |
| Turbó | Eco | Kis grill |
| Nagy grill | Légkeveréses grill (nagy) | Alsó sütés |
| Légkeverés + alsó sütés | | |

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 középen - Gáz – Félgyors - 1.80 kW

Jobb első - Gáz – Félgyors - 1.80 kW

Jobb hátsó - Gáz – Gyors - 3.00 kW

Gázégők típusa Standard

Gázbiztonsági szelepek Igen

Automatikus elektronikus gyújtás Igen

Égőfejek Matt fekete zománcozott

Fő sütő műszaki jellemzők



| | | | |
|------------------------------------|-------------------|---|--------------|
| Világítás száma | 2 | Ajtóüvegek száma összesen | 4 |
| Ventilátor száma | 3 | Hővisszaverő ajtóüvegek száma | 3 |
| Sütőtér nettó térfogata | 115 l | Biztonsági termosztát | Igen |
| Bruttó térfogat, 1. sütőtér | 129 l | Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor | Igen |
| Sütőtér anyaga | Ever Clean zománc | Hűtőrendszer | Tangenciális |
| Sütőszintek száma | 5 | Ajtózár pirolízis alatt | Igen |
| Sütőszintek típusa | Fémállványok | | |
| Világítás típusa | Halogén | | |
| Világítás teljesítménye | 40 W | | |

| | | | |
|------------------------------|------------------------|---|----------------|
| Sütési idő beállítása | Indítás és leállítás | Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.) | 371x724x418 mm |
| Az ajtó kinyitásakor világít | Igen | Hőmérséklet szabályozás | Elektronikus |
| Ajtónyitás típusa | Standard, lefelé nyíló | Alsó fűtőelem teljesítmény | 1700 W |
| Kivehető ajtó | Igen | Felső fűtőelem teljesítmény | 1200 W |
| Teljes üveg belső ajtó | Igen | Grillező elem | 1700 W |
| Kivehető belső ajtóüveg | Igen | Nagy grill teljesítmény | 2900 W |
| | | Körfűtőszál teljesítmény | 2 x 1850 W |
| | | Grill típusa | Elektromos |
| | | Soft Close rendszer | Igen |

Fő sütőtér jellemzői

| | | | |
|-----------------------|------|-----------------------|--------|
| 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 rács | 1 | Grillrács | 1 |
| 20 mm mély tepsi | 1 | Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősin | 1 |
| 40 mm mély tepsi | 1 | | |

Elektromos csatlakozás

| | | | |
|--|-----------------|----------------------------------|---------------------------|
| Elektromos csatlakozás névleges értéke | 4000 W | Cable testing | Yes |
| Áramerősség | 18 A | További csatlakozási lehetőségek | 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 | Csatlakozódugó | Nem |



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

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



KIT600CPF9P

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



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



SFLK1

Gyerekszár



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



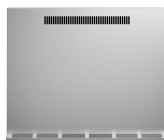
KITH95CPF9

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



KITPC9X9

Hátlap, 90 cm, Sinfonia és Portofino pirolitikus tűzhelyek esetén



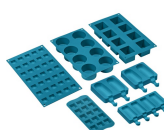
PALPZ

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



Symbols glossary

-  Tripla ventilátor technológia: a sütő exkluzív háromventilátoros rendszerrel van felszerelve, mely a megnövelt teljesítménnyel kombinálva kiváló sütési eredményt tesz lehetővé. A két nagy oldalventilátor a sütőtér külső peremén oszlatja el a levegőt, míg a kisebb központi ventilátor függőleges hőáramlás létrehozásával fokozza a légáramlást. Ezáltal a hőmérséklet a teljes belső térben egyenletes, így az ételek mind az öt szinten egyszerre, professzionális minőségben készülhetnek el.
-  Nagy teherbírású öntöttvas edénytartók: a maximális stabilitás és ellenállóképesség érdekében.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  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 szélről szélre, 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.
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Oszlopba történő beépítés
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Négyrétegű üveg ajtók: 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.
-  A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
-  Automatikus ajtónyitás: egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, mely tökéletes megoldás a fogantató nélküli konyhai gépekhez. A maximális biztonság érdekében az ajtó a működési ciklus alatt automatikusan zárva marad, megakadályozva 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.
-  Soft Close: minden modell csillapított ajtózárdás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.
-  Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen 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 biztonságot érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti 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 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.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Vezérlőgombok



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



Az egyszerű és intuitív kezelőfelületnek köszönhetően a COMPACTScreen kellemes felhasználói élményt nyújt a gombokkal való interakciónak köszönhetően.