

CPF9GPWH

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
 8017709229399
 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	Fehér	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 ropogósra 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



KITPAX

Magasságnövelő lábak, rozsdamentes acél, (950 mm) Master, Sinfonia és Portofino 90 cm-es tűzhelyekhez (914-968 mm); Magasságnövelő lábak (900 mm), rozsdamentes acél, 850 mm magas Concerto tűzhelyekhez (880-935 mm)



KITPC9X9

Hátlap, 90 cm, Sinfonia és Portofino pirolitikus tűzhelyek esetén



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



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

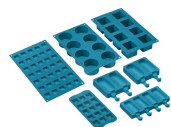


PALPZ



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.

SMOLD















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





















SFLK1

Gyerekzár

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 hőörvény létrehozásával fokozza a légáramlást. Ezáltal a hőmérséklet a teljes belső térben egyenletes, így az ételek mind az öt szinten egyszerre, professzionális minőségben készülhetnek el.
-  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 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 szélíg, 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.
-  Nagy teherbírású öntöttvas edénytartók: a maximális stabilitás és ellenállóképesség érdekében.
-  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 körfűtőszázból 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 piritást 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.