CPF9GPX



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	8017709225780
Trieda energetickej účinnosti	A+

Estetica

Dizajn	Zarovno s pracovnou doskou
Povrchová úprava ovládacieho panela	Nehrdzavejúca oceľ bezpečná na dotyk
Estetica	Portofino
Logo	Assembled st/steel
Farba	Nehrdzavejúca oceľ
Logo position	Facia below the oven
Povrchová úprava	Saténový
Sokel	Áno
Farba varnej dosky	Nehrdzavejúca oceľ
Typ stojanov na panvice	Liatina
Typ nastavenia ovládačov varnej dosky	Regulačné kolieska
Regulačné kolieska	Smeg Portofino

Farba ovládačov	Nehrdzavejúca oceľ
Počet ovládačov	8
Serigraphy colour	Black
Displej	TFT
Dvierka	Biely rám
Typ skla	Sivá
Rukoväť	Smeg Portofino
Farba rukoväti	Leštená nehrdzavejúca oceľ
Skladovacia priehradka	Tlačiť-ťahať
Nožičky	Čierna
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		

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

Možnosti hlavnej rúry

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

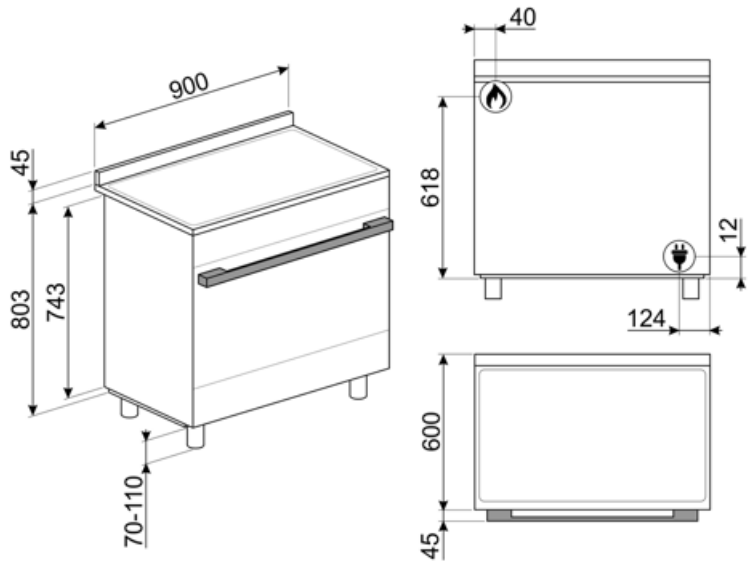
Vrátane príslušenstva pre hlavnú rúru a varnú dosku



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

Elektrické pripojenie

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


900
45
803
743
70-110
40
618
12
124
600
45

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.

BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm 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.

GTT



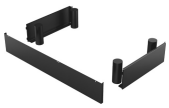
Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.

KIT600CPF9P



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

KITH95CPF9



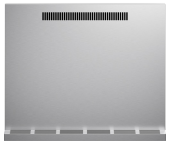
Súprava výškový nadstavec s podstavcom (950 mm), tri strany, čierna s nožičkami, vhodný pre sporáky CPF9 Portofino a Sinfony C9

KITPBX



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

KITPC9X9



Zástena 90 cm, pre pyrolytické sporáky Sinfonia a Portofino

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)

PALPZ



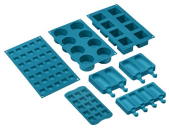
Lopata na pizzu so sklopnou rúčkou. Rozmery D 31,5 x V 32,5 cm. Jednoduché a pohodlné používanie a skladovanie. Ideálna na profesionálne servírovanie pizze, chleba a chutných zákuskov bezpečným a profesionálnym spôsobom.

SFLK1



Detská poistka

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.



Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.



Rozmrazovanie podľa hmotnosti: Funkcia automatické rozmrazovanie. Zvolíte 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.



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



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.



Ťažké liatinové stojany na panvice: pre maximálnu stabilitu a silu.



Stĺpová inštalácia: Stĺpová inštalácia



Rozmrazovanie podľa času: Funkcia manuálne rozmrazovanie. Po uplynutí nastaveného času sa funkcia zastaví.



Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.



Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov: Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov vyzerá stále ako nová.



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.



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, mastného mäsa, chleba, plnených koláčov.



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.



PYROLÝZA – 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.



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 polica 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 rukovätí, pretože nie je potrebná žiadna rukoväť. 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.

Vzduch pri 40 °C poskytuje dokonalé prostredie na kysnutie cesta. Jednoducho zvoľte 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.

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

Obrazovka COMPACT s jednoduchým a intuitívnym rozhraním poskytuje používateľovi príjemný zážitok vďaka interakcii s regulačnými kolieskami.

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 nehlučne.

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.

Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.

Ovládanie regulačnými kolieskami