

# CPF9GPYW

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  
 8017709229375  
 A+



## Design



Design család	Portofino design család	Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Design	Szintbe szerelt	Vezérlők száma	8
Szín	Sárga	Serigraphy colour	Fekete
Vezérlőpanel színe	Zománcozott fém	Kijelző	TFT
Logó	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 Igen

elektronikus gyújtás

**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	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Amikor a sütő ajtaja nyitva van, világít	Igen	Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W
Ajtónyílás	Lehajtható lap	Felső fűtőelem – Teljesítmény	1200 W
Kivehető ajtó	Igen	Grillező elem	1700 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Nagy grill – Teljesítmény	2900 W
Levehető belső ajtó	Igen	Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2 x 1850 W
		Grill típusa	Elektromos
		Lágy zárású 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 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 Feszültség	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 pólus
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú		



## 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



### 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



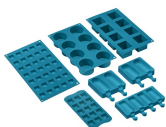
### PPR9

Tűzálló pizzakő fogantyúk nélkül. Szögletes alakú kő: Ho 64 x Ma 2,3 x Mé 37,5 cm Gázsütőkhöz is alkalmas, a sütőlapra helyezhető.



### SMOLD

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



### 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.



### SFLK1

Gyerekszár

































### TPKCPF9

Rozsdamentes acél teppanyaki lemez, Portofino tűzhelyekhez



## Symbols glossary

-  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 hőáramlás 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.
-  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 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.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szél felé, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, 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 serpenyőtartók: a maximális stabilitásért és szilárdságért.
-  Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban
-  Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás 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.
-  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.
-  Lágy zárás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.
-  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 felülől 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 – 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 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.



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)

---

### Gáz főzőlap

A hőforrás és a hőmérséklet-változás folyamatos ellenőrzése egyszerű és azonnali

Termoelemmel felszerelve a nagyobb biztonság érdekében - ha a láng kialszik, a gázellátás megszűnik.

### Pirolitikus tisztítás

Könnyű sütőtisztítás a pirolitikus funkciónak köszönhetően

### LCD kijelző

Könnyű és intuitív felhasználói élmény és főzés egyetlen érintéssel

### Toló-húzó tárolórekesz

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

### Légkeverés

A legjobb főzési teljesítményt a keringtetett körkörös levegőáramlás garantálja

Több ventilátor és fűtőelem garantálja a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, ami lehetővé teszi a homogén és gyorsabb főzést a sütőtérben.

### Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

### Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

### Eltávolítható belső üveg

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

### Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és az ajtótól a hátfal irányába áramló levegővel

### 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

### 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)

### **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)

### **Állítható magasság**

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

### **Izotermikus sütőtér**

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

### **Soft close**

Az ajtó speciális rendszerrel van felszerelve, melynek segítségével finoman és csendesen záródik

### **Tripla turbina**

A sütő három ventilátorral és két kör alakú fűtőelemmel rendelkezik, így teszi lehetővé a forgó hővel történő sütést

### **Sabbath mód**

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