

## CPF9IPBL

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  
Indukciós  
Hőlégkeveréses  
Pirolitikus  
8017709240738  
A+



## Küllem



Design család Portofino  
Dizájn Szintbe szerelt  
Szín Fekete  
Vezérlőpanel színe Zománcozott fém  
Logo Assembled st/steel  
Logo position Facia below the oven  
Álló Igen  
Főzőlap színe Rozsdamentes acél  
Vezérlési beállítás típusa Vezérlőgombok  
Vezérlőgombok Smeg Portofino  
Vezérlőelemek színe Rozsdamentes acél

Vezérlők száma 7  
Serigraphy colour Ezüst  
Kijelző TFT  
Ajtó Kerettel  
Pohártípus Szürke  
Fogantyú Smeg Portofino  
Fogantyú színe színezett  
Tárolórekesz Nyomó-húzó  
Láb Fekete  
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		

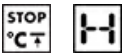
### Tisztítási funkciók

Pirolitikus	Pirolitikus eco
-------------	-----------------

### Automatikus programok

20

## Főzőlap műszaki jellemzői



### Főzőzónák száma összesen 5

- Bal első - Indukciós – szimpla - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
- Bal hátsó - Indukciós – szimpla - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
- Központi - Indukciós – szimpla - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm
- Jobb hátsó - Indukciós – szimpla - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
- Jobb első - Indukciós – szimpla - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatikus kikapcsolás túlmelegedés esetén	Igen	Kiválasztott zóna visszajelző	Igen
Automatikus edényérzékelés	Igen	Maradék hő visszajelző	Igen
Minimális edényátmérő kijelzése	Igen		

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



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	11400 W	Cable testing	Yes
Jelenlegi	50 A	Elektromos kábel típusa	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		



## Not included 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.



### SFLK1

Gyerekszár



### PRTX

Tűzálló pizzakő fogantyúval. D=35 cm Nem alkalmas mikrohullámú sütőkhöz. Gázsütőbe helyezhető, a sütőlapra kell tenni.



### KITPC9X9

Hátlap, 90 cm, Sinfonia és Portofino pirolitikus tűzhelyek esetén



### KIT600CPF9P

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



### BBQ9



### SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



### 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.



### GRILLPLATE

Univerzális sütőlap indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület, ideális húсок, sajtok és zöldségek sütéséhez. Méretek: 410 x 240 mm.



### 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)



### KITSB9MB



### 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



### TPKPLATE



Univerzális lemez indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület ideális hal, tojás és zöldségek sütéséhez. Méretek: 410 X 240 mm.

### GTT



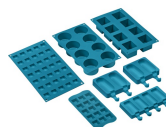
Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.

### 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 (TT)

-  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 sütőtér belüli hőmérséklet egyenletes, lehetővé téve az ételek egyenletes sütését mind az öt szinten, akár a professzionális konyhákban.
-  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.
-  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 széltől szélíg, 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.
-  Légkeveréses: 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.

-  **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 húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  **Hó légbefúvás:** 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 felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **Túlmelegedés elleni védelem:** A vezérlőegység túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.
-  **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.
-  **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 mennyiségű ételek 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.
-  **Indukciós A főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül a serpenyő alján keletkezik a főzőlappal való érintkezés során.**
-  **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 reteszelődik, hogy elkerülje a véletlen kinyitást.



	<b>PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ:</b> 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 megérinthesi a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.		<b>Pirolízis:</b> Az Eco pirolízis tisztító funkció akkor választható, ha a sütő kevésbé szennyezett. Ennek a funkciónak a maximális időtartama 1,5 óra.
	A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe		<b>A visszamaradó hő jelzése:</b> Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása után a maradék hő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna marad még forró. Amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken, a kijelző kialszik.
	<b>SABBATH:</b> funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.		A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
	<b>Lágy zárás:</b> minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.		<b>Teleszkópos sínek:</b> lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
	<b>Elektronikus vezérlés:</b> 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.
	...		Vezérlógombok

---

## Benefit (TT)

---

### Valódi konvekció

A legkiválóbb főzőteljesítmény a keringetett szellőző levegőáramlásnak köszönhetően

Többszörös ventilátorok és fűtőelemek biztosítják a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, lehetővé téve az egyenletes és gyorsabb főzést a sütőüregben.

### Indukciós főzőlap

Az indukció gyors főzést és a hőmérséklet precíz vezérlését teszi lehetővé

Megfelelő edények használatával az indukciós főzőlap könnyen használható és karbantartható, továbbá biztonságos és készsleges.

### Hőszigetelt sütőüreg

A legjobb főzési teljesítmény a legmagasabb energiahatékonyságon

### Tripla turbina

A sütő három ventilátorral rendelkezik és két körkörös fűtőelemmel, amely lehetővé teszi a forgó hővel történő sütést

### Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és légáramlással az ajtótól a fröccsenésgátlóig

### Lágy zárás

Az ajtó specifikus rendszere lehetővé teszi a csendes bezáródást

### pirolízis

A sütő könnyű tisztítása a speciális pirolitikus funkciónak köszönhetően

### LCD kijelző

Könnyű és intuitív felhasználói élmény és főzés egyetlen érintéssel

### Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

### 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

### Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

### **Sabbath mód**

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

### **Eltávolítható belső üveg**

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

### **Többszintű főzés**

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

### **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)

### **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)

### **Toló-húzó tárolórekesz**

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