

CPF9IPOR

Tűzhely mérete	90x60 cm
Rekeszek száma energiatárolással	1
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Indukciós
Fő sütőtér típusa	Hőlégmentes
Tisztító rendszer fő sütő	Pirolitikus
EAN kód	8017709240752
Energiahatékonysági osztály	A+












Esztétika

Esztétika	Portofino	Vezérlők száma	7
Szín	Narancssárga	Serigraphy colour	Black
Dizájn	Szintbe szerelt	Fogantyú	Smeg Portofino
Ajtó	Kerettel	Fogantyú színe	színezett
Álló	Igen	Pohártípus	Szürke
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	Láb	Fekete
Vezérlőpanel színe	Zománcozott fém	Lábazat	Fekete
Vezérlőgombok	Smeg Portofino	Tárolórekesz	Nyomó-húzó
Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél	Logo	Assembled st/steel
Kijelző	LCD	Logo position	Facia below the oven

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		

Tisztítási funkciók



Pirólitikus



Pirólitikus eco

Automatikus programok

20

Egyéb funkciók



Kiolvasztás idő szerint



Kiolvasztás súly alapján



Kelesztés



Sabbath

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
Ventilátor száma	3
A sütőtér nettó térfogata	115 l
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	129 l
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc
Polcok száma	5
Polcok típusa	Fémállványok
Világítás típusa	Halogén
Fényerősség	40 W
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás
Amikor a sütő ajtaja nyitva van, világít	Igen
Ajtónyílás	Lehajtható lap
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen
Levehető belső ajtó	Igen

Ajtóüvegek száma összesen	4
Hővisszaverő ajtóüvegek száma	3
Biztonsági termosztát	Igen
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Hűtőrendszer	Érintő
Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	371x724x418 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W
Felső fűtőelem – Teljesítmény	1200 W
Grillező elem	1700 W
Nagy grill – Teljesítmény	2900 W

**Kör alakú fűtőelem –
Teljesítmény** 2 x 1850 W

Grill típusa Elektromos
Lágy zárású rendszer Igen

Opciók, fő sütő

Időztő Igen
Sütés vége hangjelzés Igen

Minimális hőmérséklet 50 °C
Maximális hőmérséklet 260 °C

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



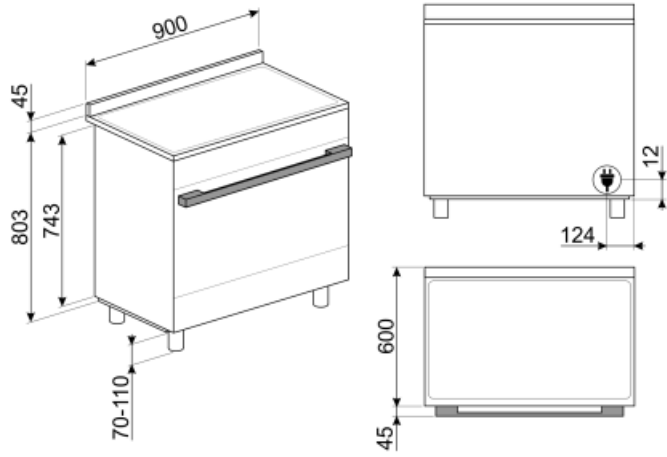
**Hátsó és oldalsó
ütközővel ellátott
állvány** 1
20 mm mély tepsi 1
40 mm mély tepsi 1

Grillrács 1
**Teleszkópos
vezetősínek, részleges
kihúzás** 1

Elektromos csatlakozás

**Elektromos csatlakozás
névleges értéke** 11400 W
Jelenlegi 50 A
Feszültség 220-240 V
Feszültség 2 (V) 380-415 V

**Type of electric cable
installed** Yes, Single phase
Elektromos kábel típusa Yes, Double and Three
Phase
Frekvencia 50/60 Hz
Sorkapocs 5 poles



Not included accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



SFLK1

Gyerekzár



PRTX

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



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)



SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



GT1P-2

Részben kivehető teleszkópos vezetősínek (1 szint) fémkeretes sütőkhöz. Hossz: 355,5 mm, kinyúlás: 285 mm. Anyag: Rozsdamentes acél, AISI 430 polírozott.



KITH95CPF9

Magasságnövelő készlet lábazattal, (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.



KIT600CPF9P

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



BBQ9



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.

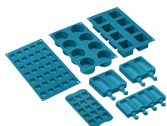


PALPZ



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

GTT



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

Symbols glossary (TT)



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.



A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.



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.



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.



Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.



Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.



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 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.





















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, sült és sütemények készítéséhez.



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

-  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 húсок 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.
-  Pirolízis: Az Eco pirolízis tisztító funkció akkor választható, ha a sütő kevésbé szennyezett. Ennek a funkciónak a maximális időtartama 1,5 óra.
-  A visszamaradó hő jelzése: Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása után a maradékhő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna marad még forró. Amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken, a kijelző kialszik.
-  A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
-  Teleszkópos sín: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  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.
-  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 reteszelődik 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
-  SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
-  Lágyszárítás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágyszárításának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.
-  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.