CPF9IPWH

Tűzhely mérete	90x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	1
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Indukciós
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer fő sütő	Pirolitikus
EAN kód	8017709240769
Energiahatékonysági osztály	A+



Design

Design	„Flush fit” – hézagmentes integráció
Vezérlőpanel felülete	Zománcozott fémfelület
Design család	Portofino
Logó	Assembled st/steel
Szín	Fehér
Logo position	Facia below the oven
Hátfal-magasítás	Igen
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél
Vezérlés típusa	Vezérlőgombok
Vezérlőgombok	Smeg Portofino
Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Vezérlőelemek száma	7
Serigraphy colour	Fekete
Kijelző	TFT
Ajtó	Kerettel
Üveg típusa	Szürke
Fogantyú	Smeg Portofino
Fogantyú színe	Színezett
Tárolórekesz	Push pull
Lábak színe	Fekete
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

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 kijelzése**	Igen
Automatikus edényérzékelés	Igen	**Maradékhő kijelzés**	Igen
Minimális edényátmérő kijelzése	Igen		

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		

Sütőszintek száma	5
Sütőszintek típusa	Fémállványok
Világítás típusa	Halogén
Világítás teljesítménye	40 W
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen
Kivehető belső ajtóüveg	Igen

Hűtőrendszer	Tangenciális
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
Körfűtőszál teljesítmény	2 x 1850 W
Grill típusa	Elektromos
Soft Close rendszer	Igen

Fő sütőtér jellemzői

Időzítő	Igen
Sütés vége hangjelzés	Igen

Minimális hőmérséklet	50 °C
Maximális hőmérséklet	260 °C

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



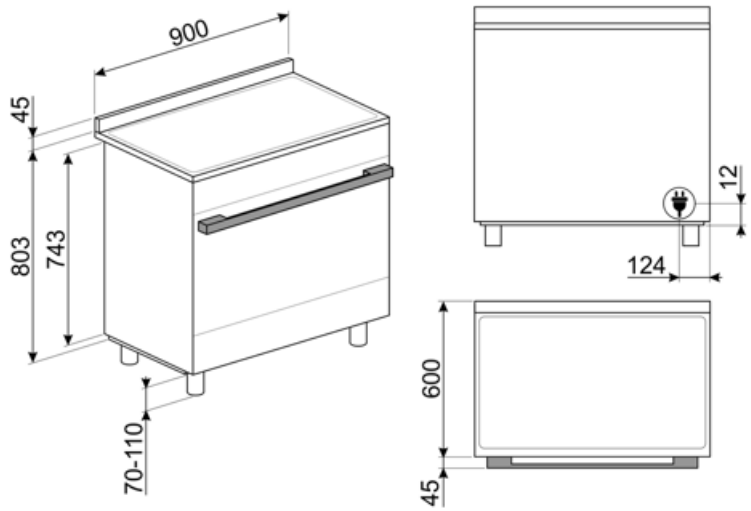
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1
20 mm mély tepsi	1
40 mm mély tepsi	1

Grillrács	1
Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősín	1

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	11400 W
Áramerősség	50 A
Feszültség	220-240 V
Feszültség 2 (V)	380-415 V
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú

További csatlakozási lehetőségek	Igen, két- és háromfázisú
Frekvencia	50/60 Hz
Sorkapocs	5 poles
Csatlakozódugó	Nem


900
45
803
743
70-110
12
124
600
45

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



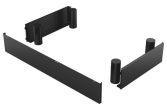
GRILLPLATE

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



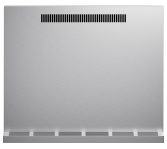
GTT

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



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.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm 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, piro 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



SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



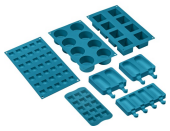
SFLK1

Gyerekzár



TPKPLATE

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



SMOLD

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

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.



Oszlopba történő beépítés



Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.



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



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.



Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, 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 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.



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, sültek 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.

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.

Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.

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: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.

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.

Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.

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.

Túlmelegedés elleni védelem: a vezérlés túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.

Indukció: Ezen főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül az edény aljában keletkezik, amint az érintkezésbe kerül a főzőlappal.

Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.

A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.

Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.

Automatikus ajtónyitás: egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, mely tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez. A maximális biztonság érdekében az ajtó a működési ciklus alatt automatikusan zárva marad, megakadályozva a véletlen kinyitást.

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 külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.

Pirolízis: 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

Maradékhő kijelzés: Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása után a maradékhő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna forró még. Amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken, a kijelző kialszik.

SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.

A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.

Soft Close: minden modell csillapított ajtózáródás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.

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 süteményes, szuflé, pudingok elkészítését.

A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Az egyszerű és intuitív kezelőfelületnek köszönhetően a COMPACTScreen kellemes felhasználói élményt nyújt a gombokkal való interakciónak köszönhetően.

Vezérlőgombok