

# CPF9IPX

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  
 8017709240776  
 A+



## Design



<b>Design</b>	„Flush fit” – hézagmentes integráció	<b>Vezérlőelemek színe</b>	Rozsdamentes acél
<b>Vezérlőpanel felülete</b>	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél	<b>Vezérlőelemek száma</b>	7
<b>Design család</b>	Portofino	<b>Serigraphy colour</b>	Fekete
<b>Logó</b>	Assembled st/steel	<b>Kijelző</b>	TFT
<b>Szín</b>	Rozsdamentes acél	<b>Ajtó</b>	Kerettel
<b>Logo position</b>	Facia below the oven	<b>Üveg típusa</b>	Szürke
<b>Felületkezelés</b>	Szatén	<b>Fogantyú</b>	Smeg Portofino
<b>Hátfal-magasítás</b>	Igen	<b>Fogantyú színe</b>	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
<b>Főzőlap színe</b>	Rozsdamentes acél	<b>Tárolórekesz</b>	Push pull
<b>Vezérlés típusa</b>	Vezérlőgombok	<b>Lábak színe</b>	Fekete
<b>Vezérlőgombok</b>	Smeg Portofino	<b>Lábazat</b>	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	Maradék hő 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	Hűtőrendszer	Tangenciális
Világítás típusa	Halogén	Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Világítás teljesítménye	40 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	371x724x418 mm
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló	Felső fűtőelem teljesítmény	1200 W
Kivehető ajtó	Igen	Grillező elem	1700 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Nagy grill teljesítmény	2900 W
Kivehető belső ajtóüveg	Igen	Körfűtőszál teljesítmény	2 x 1850 W
		Grill típusa	Elektromos
		Soft Close 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 rács	1	Grillrács	1
20 mm mély tepsi	1	Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősin	1
40 mm mély tepsi	1		

## Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	11400 W	További csatlakozási lehetőségek	Igen, két- és háromfázisú
Áramerősség	50 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	5 poles
Feszültség 2 (V)	380-415 V	Csatlakozódugó	Nem
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 ropogásra sütést biztosítva.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GRILLPLATE

Univerzális sütőlap indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület, ideális húskok, 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 lábazzal, (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, 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



### SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz





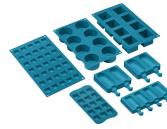
### SFLK1

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 fagyaltokhoz, 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 hőáramlás létrehozásával fokozza a légáramlást. Ezáltal a hőmérséklet a teljes belső térben egyenletes, így az ételek mind az öt szinten egyszerre, professzionális minőségben készülhetnek el.
-  Oszlopba történő beépítés
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvjja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.
-  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 készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  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.
-  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.
-  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.

-  **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.
-  **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.
-  **Indukció:** Ezen főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül az edény aljában keletkezik, amint az érintkezésbe kerül a főzőlappal.
-  **A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.**
-  **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.
-  **Hőlégkeverés:** tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszáלבól érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  **Grill:** Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszáלבól köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pírítást eredményez minden fogásnak.
-  **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 vezérlés túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.
-  **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: Az Eco pirolízis tisztító funkció akkor választható, ha a sütő kevésbé szennyezett. Ennek a funkciónak a maximális időtartama 1,5 óra.



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



A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.



Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Vezérlőgombok



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 biztonságot érdekében, miközben az ajtó külső üveg 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.



Soft Close: minden modell csillapított ajtózárdás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman 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, szüflé, pudingok elkészítését.



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