

CPF9IPYW

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
8017709240783
A+



Küllem



Design család Portofino
Dizájn Szintbe szerelt
Szín Sárga
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 Black
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	A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú
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 pólus



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



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



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.



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



TPKPLATE

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

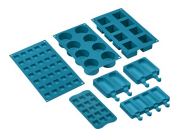


PALPZ



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)

-  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 sütőtérben belüli hőmérséklet egyenletes, lehetővé téve az ételek egyenletes sütését mind az öt szinten, akár a professzionális konyhákban.
-  Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban
-  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.
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Vezérlógombok
-  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.
-  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 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.
-  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 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.
-  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 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 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.
-  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.
-  ...

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 készséges.

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