

# CPF92GMA

Tűzhely mérete	90x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	2
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Gáz
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Második sütő típusa	Statikus
Tisztító rendszer fő sütő	Gőztisztítás
EAN kód	8017709300371
Energiahatékonysági osztály	A
Energiahatékonysági osztály, második sütőtér	A



## Design



<b>Design</b>	„Flush fit” – hézagmentes integráció	<b>Vezérlőelemek színe</b>	Rozsdamentes acél
<b>Vezérlőpanel felülete</b>	Zománcozott fémfelület	<b>Vezérlőelemek száma</b>	8
<b>Design család</b>	Portofino	<b>Serigraphy colour</b>	Ezüst
<b>Logó</b>	Assembled st/steel	<b>Kijelző</b>	DigiScreen
<b>Szín</b>	Antracit	<b>Ajtó</b>	Kerettel
<b>Logo position</b>	Facia below the oven	<b>Üveg típusa</b>	Szürke
<b>Hátfal-magasítás</b>	Igen	<b>Fogantyú</b>	Smeg Portofino
<b>Főzőlap színe</b>	Rozsdamentes acél	<b>Fogantyú színe</b>	Antracit
<b>Edénytartó állványok típusa</b>	Öntöttvas	<b>Tárolórekesz</b>	Ajtó
<b>Vezérlés típusa</b>	Vezérlőgombok	<b>Lábak színe</b>	Fekete
<b>Vezérlőgombok</b>	Smeg Portofino		

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 8  
Hagyományos sütési funkciók



Statikus



Hőlégkeveréses



Turbó



Eco



Kis grill



Nagy grill



Légkeveréses grill (nagy)



Légkeverés + alsó sütés



Teljes üveg belső ajtó Igen

Nagy grill teljesítmény 2700 W  
Körfűtőszál teljesítmény 2000 W  
Grill típusa Elektromos

## Fő sütőtér jellemzői

Időzítő Igen  
Sütés vége hangjelzés Igen

Minimális hőmérséklet 50 °C  
Maximális hőmérséklet 260 °C

## Második sütő műszaki jellemzői



Ventilátor száma 1  
A második sütőtér nettó térfogata 35 l  
Bruttó térfogat, 2. sütőtér 36 l  
Sütőtér anyaga Ever Clean zománc  
Sütőszintek száma 4  
Sütőszintek típusa Fémállványok  
Világítás száma 1  
Világítás típusa Izzólámpa  
Világítás teljesítménye 25 W  
Ajtónyitás típusa Standard, lefelé nyíló  
Kivehető ajtó Igen  
Teljes üveg belső ajtó Igen

Kivehető belső ajtóüveg Igen  
Teljes ajtóüvegek száma 3  
Hővisszaverő ajtóüvegek száma 1  
Biztonsági termosztát Igen  
Hűtőrendszer Tangenciális  
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.) 311x206x418 mm  
Hőmérséklet szabályozás Elektromechanikus  
Alsó fűtőelem – teljesítmény 700 W  
Felső fűtőelem teljesítmény 600 W  
Grillező elem teljesítmény 1300 W  
Nagy grill – Teljesítmény 1900 W  
Grill típusa Elektromos

## Opciók, kiegészítő sütő

Minimális hőmérséklet 50 °C

Maximális hőmérséklet 245 °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  
Teljesen kihúzható teleszkópos sütősín 1

## Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

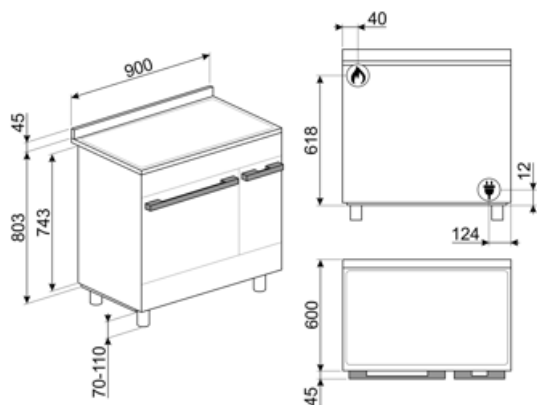
Hátsó és oldalsó  
ütközővel ellátott rács 1  
Széles tepsi 1

Grillrács 1

## Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás  
névleges értéke 5200 W  
Áramerősség 23 A  
Feszültség 220-240 V  
Feszültség 2 (V) 380-415 V  
A telepített elektromos  
kábel típusa Igen, egyfázisú

Tápkábel hossza 120 cm  
További csatlakozási  
lehetőségek Igen, két- és háromfázisú  
Frekvencia 50/60 Hz  
Sorkapocs 5 poles  
Csatlakozódugó Nem



## Compatible Accessories

### AIRFRY

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.



### BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



### BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális.



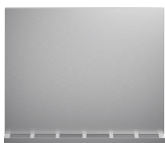
### GTP

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



### KITC9X9-1

Hátlap készlet, rozsdamentes acél, 90 cm, Portofino multifunkciós tűzhelyekhez, Master és Sinfonia tűzhelyekhez.



### KITH95CPF9

Magasságnövelő készlet lábazzal, (950 mm), háromoldalas, fekete, lábakkal, CPF9 Portofino tűzhelyekhez.



### 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.



### AIRFRY2

Légsütő tálca. 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.



### BN620-1

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



### BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni.



### GTT

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



### KITH900CPF9

Lábazat, 90 cm, háromoldalas, fekete, CPF9 Portofino tűzhelyekhez.



### KITPBX

Magasságcsökkentő lábak (850 mm), rozsdamentes acél, Sinfonia és Master tűzhelyekhez (845-856 mm).



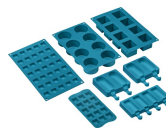
### PALPZ

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.





**SFLK1**  
Gyerekzár



### SMOLD

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

### STONE















Téglalap alakú tűzálló kő, Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredményt ad, mintha fatüzelésű kemencében sült volna. Kenyér, focaccia és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is használható, Méretek (HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.



### WOKGHU

Öntöttvas WOK tartó

## Symbols glossary

-  Nagy teherbírású öntöttvas edénytartók: a maximális stabilitás és ellenállóképesség érdekében.
-  Oszlopba történő beépítés
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szelig, 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.
-  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.
-  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 fűtőszáלבak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.
-  A: Energiahatékonysági osztály
-  Légűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsűlt, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészűljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsűlték, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.
-  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 gázszűtőkben 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 étel 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.



A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.



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.



A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.



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.



Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Vezérlőgombok



Világítás



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



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



A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.



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



Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



4,3" LED kijelző, vezérlés gombokkal + 3 érintőgombbal.

---

## Benefit (TT)

---

### Gáz főzőlap

A hőforrás és a hőmérséklet-változás folyamatos ellenőrzése egyszerű és azonnali

Termoelemmel felszerelve a nagyobb biztonság érdekében - ha a láng kialszik, a gázellátás megszőnik.

### Gőztisztítás

A sütőtér alján található mélyedésbe öntött víz hatására gőz keletkezik, amely felpuhítja a szennyeződésekét és megkönnyíti azok eltávolítását.

A sütőtér alján található mélyedésbe öntött víz hatására gőz keletkezik, amely felpuhítja a szennyeződésekét és megkönnyíti azok eltávolítását.

### Érintésvezérlés

Az időzítés könnyű és intuitív beállítása egyetlen érintéssel

### Tárolórekesz

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

### Hőlégkeverés

A legjobb sütési teljesítményt a hőlégkeverés garantálja

Az összetett ventilátor és a fűtőelem garantálja a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, lehetővé téve a homogén és gyorsabb sütést a sütőtérben.

### Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

### Többszintű halogén világítás

A különböző szinteken elhelyezett belső halogén világítás kiváló láthatóságot biztosít

### Eltávolítható belső üveg

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

### Tangenciális hűtés

Innovatív hűtési technológia: a tangenciális ventilátor és az ajtótól egészen a hátfalig optimalizált légáramlási útvonal garantálja a készülék és a konyhabútor hatékony védelmét, miközben alacsony külső felületi hőmérsékletet biztosít a maximális biztonság érdekében

### 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

### **Meleglevegős sütő (AIRFRY opcionális tartozék)**

Könnyebb és ízletesebb étel a meleglevegős sütőkosárnak köszönhetően (opcionális tartozék)

### **Hideg ajtó**

Bármely funkció során a külső üvegajtó hideg, így nem áll fenn égési sérülés veszélye

### **Izotermikus sütőtér**

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

### **Pizza kő (opcionális tartozék)**

Sütés hőálló kővel a puha és ropogós pizzához és az élesztős termékekhez (KŐ opcionális tartozék)

### **BBQ (opcionális tartozék)**

Grillsütés közvetlenül a sütőben a kétoldalú grillsütővel (BBQ opcionális tartozék)

### **Egy turbina**

A sütő körfűtőszállal kiegészített ventilátorral rendelkezik, amely lehetővé teszi a hőlégkeveréses sütést