CPF92GMBL

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	8017709300357
Energiahatékonysági osztály	A
Energiahatékonysági osztály, második sütőtér	A



Design

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

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 8

Hagyományos sütési funkciók

- Statikus
- Hőlégkeveréses
- Turbó
- Eco
- Kis grill
- Nagy grill
- Légkeveréses grill (nagy)
- Légkeverés + alsó sütés

Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint

Tisztítási funkciók

Gőztisztítás

Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér	4

Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér

Statikus | Kis grill | Alsó sütés

Főzőlap műszaki jellemzői

UR

Főzőzónák száma összesen 6

Bal első - Gáz – 2UR (dupla) - 4.20 kW
Bal hátsó - Gáz – AUX - 1.00 kW
Elöl középen - Gáz – AUX - 1.00 kW
Hátsó középen - Gáz – Félgyors - 1.80 kW
Jobb első - Gáz – Félgyors - 1.80 kW
Jobb hátsó - Gáz – Gyors - 3.00 kW

Gázégők típusa	Standard	**Gázbiztonsági szelepek**	Igen
Automatikus elektronikus gyújtás	Igen	**Égőfejek**	Matt fekete zománcozott

Fő sütő műszaki jellemzők

Világítás száma	1	**Kivehető belső ajtóüveg**	Igen
Ventilátor száma	1	**Ajtóüvegek száma összesen**	3
Sütőtér nettó térfogata	70 l	**Hővisszaverő ajtóüvegek száma**	1
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	79 l	**Biztonsági termosztát**	Igen
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	**Hűtőrendszer**	Tangenciális
Sütőszintek száma	5	**Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)**	360X460X425 mm
Sütőszintek típusa	Fémállványok	**Hőmérséklet szabályozás**	Elektronikus
Világítás típusa	Halogén	**Alsó fűtőelem teljesítmény**	1200 W
Világítás teljesítménye	40 W	**Felső fűtőelem teljesítmény**	1000 W
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	**Grillező elem**	1700 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen		
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló		
Kivehető ajtó	Igen		

Teljes üveg belső ajtó	Igen	**Nagy grill teljesítmény**	2700 W
		Körfűtőszál teljesítmény	2000 W
		Grill típusa	Elektromos

Fő sütőtér jellemzői

Időzítő	Igen	**Minimális hőmérséklet**	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	**Maximális hőmérséklet**	260 °C

Második sütő műszaki jellemzői



Ventilátor száma	1	**Kivehető belső ajtóüveg**	Igen
A második sütőtér nettó térfogata	35 l	**Teljes ajtóüvegek száma**	3
Bruttó térfogat, 2. sütőtér	36 l	**Hővisszaverő ajtóüvegek száma**	1
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	**Biztonsági termosztát**	Igen
Sütőszintek száma	4	**Hűtőrendszer**	Tangenciális
Sütőszintek típusa	Fémállványok	**Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)**	311x206x418 mm
Világítás száma	1		
Világítás típusa	Izzólámpa	**Hőmérséklet szabályozás**	Elektromechanikus
Világítás teljesítménye	25 W	**Alsó fűtőelem teljesítmény**	700 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló	**Felső fűtőelem teljesítmény**	600 W
Kivehető ajtó	Igen	**Grillező elem teljesítmény**	1300 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	**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	**Grillrács**	1
		Teljesen kihúzható teleszkópos sütősín	1
20 mm mély tepsi	1		
40 mm mély tepsi	1		

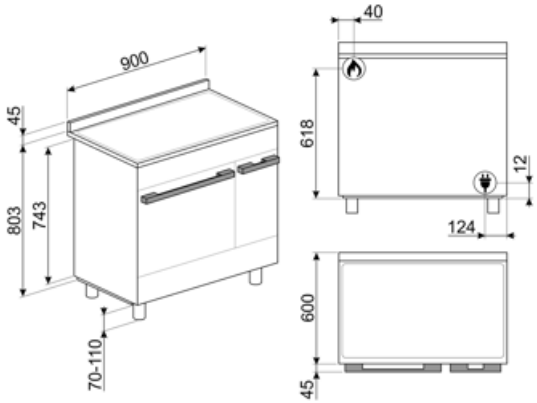
Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

		Grillrács	1

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1
Széles tepsi	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



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 ropogósra 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.



BBQ

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



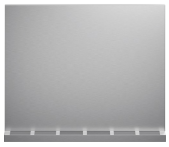
BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húsok és halak mártásban 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



KITH900CPF9

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

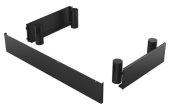


KITPBX

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



KITSB9MB



KITH95CPF9

Magasságnövelő készlet lábazattal, (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



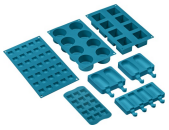
PALPZ

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 fagylaltokhoz, jégnyalókákhoz, pralinékhoz, jégkockákhoz vagy ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között használható



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 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.



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 körfűtőszálból 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 fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.



A: Energiahatékonysági osztály



Léghűtő 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 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.



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.

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 megszűnik.

Gőztisztítás

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

A sütőtér alján található mélyedésbe öntött víz hatására gőz keletkezik, amely felpuhítja a szennyeződéseket 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 technolgóia: 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

Izotermikus sütőtér

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

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

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