

# CPF92GMX

Tűzhely mérete  
 Rekeszek száma energiafogyasztási címkével  
 Sütőtér hőforrás  
 Főzőlap típusa  
 Fő sütőtér típusa  
 Második sütő típusa  
 Tisztító rendszer fő sütő  
 EAN kód  
 Energiahatékonysági osztály  
 Energiahatékonysági osztály, második sütőtér

90x60 cm  
 2  
 ELEKTROMOSSÁG  
 Gáz  
 Hőlégkeveréses  
 Statikus  
 Gőztisztítás  
 8017709297336  
 A  
 A



## Design



<b>Design</b>	„Flush fit” – hézagmentes integráció	<b>Vezérlőgombok</b>	Smeg Portofino
<b>Vezérlőpanel felülete</b>	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél	<b>Vezérlőelemek színe</b>	Rozsdamentes acél
<b>Design család</b>	Portofino	<b>Vezérlőelemek száma</b>	8
<b>Logó</b>	Assembled st/steel	<b>Serigraphy colour</b>	Fekete
<b>Szín</b>	Rozsdamentes acél	<b>Kijelző</b>	DigiScreen
<b>Logo position</b>	Facia below the oven	<b>Ajtó</b>	Kerettel
<b>Felületkezelés</b>	Szatén	<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>	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
<b>Edénytartó állványok típusa</b>	Öntöttvas	<b>Tárolórekesz</b>	Ajtó
<b>Vezérlés típusa</b>	Vezérlőgombok	<b>Lábak színe</b>	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 Igen

Égőfejek Matt fekete zománcozott

elektronikus gyújtás

## Fő sütő műszaki jellemzők



Világítás száma	1	Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Ventilátor száma	1	Ajtóüvegek száma	3
Sütőtér nettó térfogata	70 l	összesen	
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	79 l	Hővisszaverő	1
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	ajtóüvegek száma	
Sütőszintek száma	5	Biztonsági termosztát	Igen
Sütőszintek típusa	Fémállványok	Hűtőrendszer	Tangenciális

Világítás típusa	Halogén	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360X460X425 mm
Világítás teljesítménye	40 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló	Grillező elem	1700 W
Kivehető ajtó	Igen	Nagy grill teljesítmény	2700 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	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	Hőmérséklet szabályozás	Elektromechanikus
Világítás típusa	Izzólámpa	Alsó fűtőelem teljesítmény	700 W
Világítás teljesítménye	25 W	Felső fűtőelem teljesítmény	600 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló	Grillező elem teljesítmény	1300 W
Kivehető ajtó	Igen	Nagy grill teljesítmény	1900 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Grill típusa	Elektromos

## Opciók, kiegészítő sütő

Minimális hőmérséklet	50 °C	Maximális hőmérséklet	245 °C
-----------------------	-------	-----------------------	--------

## Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



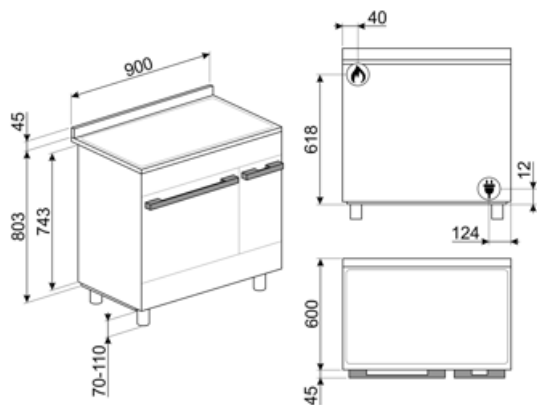
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	Grillrács	1
20 mm mély tepsi	1	Teljesen kihúzható teleszkópos sütőszín	1
40 mm mély tepsi	1		

## Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	Grillrács	1
Széles tepsi	1		

## Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	5200 W	Tápkábel hossza	120 cm
Áramerősség	23 A	További csatlakozási lehetőségek	Igen, két- és háromfázisú
Feszültség	220-240 V	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség 2 (V)	380-415 V	Sorkapocs	5 pólus
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú	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 ropogósra 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.



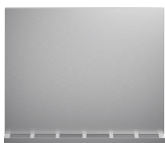
### GTP

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 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.



### KITH900CPF9

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



### KITPBX

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



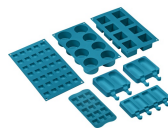
### PALPZ

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

- |  |   |
|--|---|
|  <p>Nagy teherbírású öntöttvas edénytartók: a maximális stabilitás és ellenállóképesség érdekében.</p>   |  <p>A: Energiahatékonysági osztály</p>   |
|  <p>Oszlopba történő beépítés</p>  |  <p>Vezérlógombok</p>  |
|  <p>Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.</p>  |  <p>Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.</p>   |
|  <p>4,3" LED kijelző, vezérlés gombokkal + 3 érintőgombbal.</p>  |  <p>Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>   |
|  <p>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</p>  |  <p>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.</p>   |

-  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.
-  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 sín: lehetővé teszi 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.
-  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.

---

## 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

### **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