

CPF92IMWH

| | |
|--|----------------|
| Tűzhely mérete | 90x60 cm |
| Rekeszek száma energiatárolási címkével | 2 |
| Sütőtér hőforrás | ELEKTROMOSSÁG |
| Főzőlap típusa | Indukciós |
| Fő sütőtér típusa | Hőlégkeveréses |
| Második sütő típusa | Statikus |
| Tisztító rendszer fő sütő | Gőztisztítás |
| EAN kód | 8017709300395 |
| Energiahatékonysági osztály | A |
| Energiahatékonysági osztály, második sütőtér | A |



Design










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

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 7

Hagyományos sütési funkciók

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

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 | 2 |
| 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 sütősín | 1 |
| 40 mm mély tepsi | 1 | | |

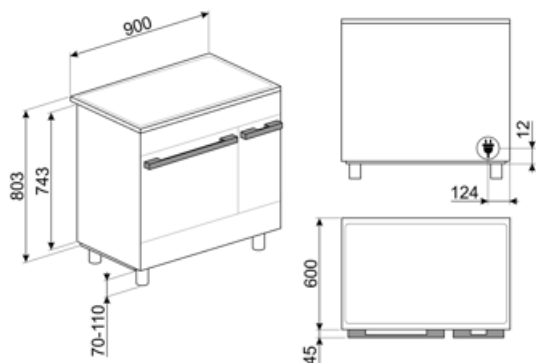
Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

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

Elektromos csatlakozás

| | |
|--|-----------------|
| Elektromos csatlakozás névleges értéke | 11000 W |
| Áramerősség | 33 A |
| Feszültség | 220-240 V |
| Feszültség 2 (V) | 380-415 V |
| A telepített elektromos kábel típusa | Igen, egyfázisú |

| | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 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 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.



GRILLPLATE

Univerzális sütőlap indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület, ideális húshoz, 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.



KITH900CPF9

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



AIRFRY2

Légsütő tálcá. 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.



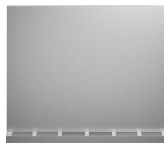
GTP

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 lábazattal, (950 mm), háromoldalas, fekete, lábakkal, CPF9 Portofino tűzhelyekhez.





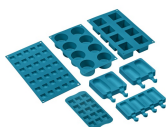
KITPBX

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



SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



SMOLD

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



TPKPLATE

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



SFLK1















Gyerekszár





















STONE

Téglaalakú 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.

Symbols glossary

| | |
|---|---|
|  <p>A: Energiahatékonysági osztály</p> |  <p>Oszlopba történő beépítés</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>Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.</p> |  <p>ECO-logic: ez az opció lehetővé teszi a készülék teljesítménykorlátjának beállítását a valódi energiamegtakarítás érdekében.</p> |
|  <p>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.</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>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.</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.
-  Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  Vezérlőgombok
-  Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  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.
-  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.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  4,3" LED kijelző, vezérlés gombokkal + 3 érintőgombbal.
-  Zónák automatikus összevonása nagyobb területté

Benefit (TT)

Indukciós főzőlap

Az indukció gyors főzést és a hőmérséklet precíz vezérlését teszi lehetővé

Megfelelő edények használatával az indukciós főzőlap egyszerű kezelhetőséget, könnyű tisztítást, maximális biztonságot és azonnali reakciókészséget nyújt.

Gőztisztítás

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

A sütőtér alján található mélyedésbe öntött víz hatására gőz keletkezik, amely felpuhítja a szennyeződések 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