

# CPF92IMX

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  
 Indukciós  
 Hőlégkeveréses  
 Statikus  
 Gőztisztítás  
 8017709297343  
 A  
 A



## Design



**Vezérlőpanel felülete** Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél

**Design család** Portofino

**Logó** Assembled st/steel

**Szín** Rozsdamentes acél

**Logo position** Facia below the oven

**Felületkezelés** Szatén

**Főzőlap színe** Rozsdamentes acél

**Vezérlés típusa** Vezérlőgombok

**Vezérlőgombok** Smeg Portofino

**Vezérlőelemek színe** Rozsdamentes acél

**Vezérlőelemek száma** 8

**Serigraphy colour** Fekete

**Kijelző** DigiScreen

**Ajtó** Kerettel

**Üveg típusa** Szürke

**Fogantyú** Smeg Portofino

**Fogantyú színe** Szálcsiszolt rozsdamentes acél

**Tárolórekesz** Ajtó

**Lábak színe** Fekete

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 7

Hagyományos sütési funkciók



Statikus



Légkeveréses



Hőlégkeveréses



Eco



Nagy grill



Légkeveréses grill (nagy)




Légkeverés + alsó sütés

## Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint

## Tisztítási funkciók

 Gőztisztítás

## Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér 3

Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér

 Statikus

 Kis grill

 Alsó sütés

## Főzőlap műszaki jellemzői

Főzőzónák száma összesen 5

Bal első - Indukciós – multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Bal hátsó - Indukciós – multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Központi - Indukciós – szimpla - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Jobb hátsó - Indukciós – szimpla - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Jobb első - Indukciós – szimpla - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Rugalmas zónák száma 1

## 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	2
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	Nagy grill teljesítmény	2700 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló	Körfűtőszál teljesítmény	2000 W
Kivehető ajtó	Igen	Grill típusa	Elektromos
Teljes üveg belső ajtó	Igen		

## 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		

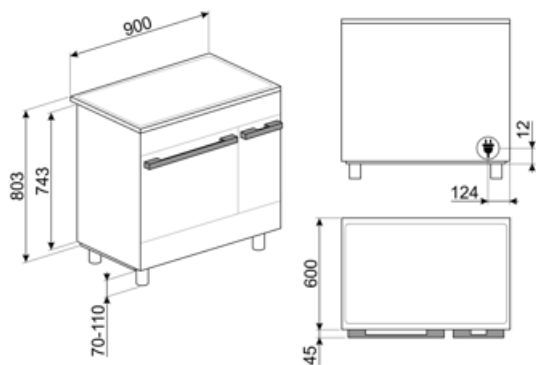
## Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

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

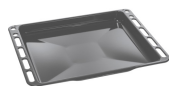


## Compatible Accessories



### BN620-1

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



### BN640

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



### BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni



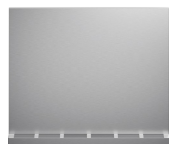
### GTP

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



### GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (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



### KITH95CPF9

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



### KITPAX

Magasságnövelő lábak, rozsdamentes acél, (950 mm) Master, Sinfonia és Portofino 90 cm-es tűzhelyekhez (914-968 mm); Magasságnövelő lábak (900 mm), rozsdamentes acél, 850 mm magas Concerto tűzhelyekhez (880-935 mm)



### KITPBX

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



### SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz

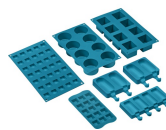


### SFLK1

Gyerekzár

### 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.



### SMOLD

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

## 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 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>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: Hagományos 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>



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.



Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húskok 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



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 sínek: lehetővé teszik 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

---

## 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

### **Izotermikus sütőtér**

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

### **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

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

Sütés hűálló 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