CPF92IMX

Tűzhely mérete	90x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	2
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Indukciós
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Második sütő típusa	Statikus
Tisztító rendszer fő sütő	Gőztisztítás
EAN kód	8017709297343
Energiahatékonysági osztály	A
Energiahatékonysági osztály, második sütőtér	A



Design

Vezérlőpanel felülete	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél	**Vezérlőelemek száma**	8
Design család	Portofino	**Serigraphy colour**	Fekete
Logó	Assembled st/steel	**Kijelző**	DigiScreen
Szín	Rozsdamentes acél	**Ajtó**	Kerettel
Logo position	Facia below the oven	**Üveg típusa**	Szürke
Felületkezelés	Szatén	**Fogantyú**	Smeg Portofino
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	**Fogantyú színe**	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
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

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
Ventilátor száma	1
Sütőtér nettó térfogata	70 l
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	79 l
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc
Sütőszintek száma	5
Sütőszintek típusa	Fémállványok
Világítás típusa	Halogén
Világítás teljesítménye	40 W
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen
Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Ajtóüvegek száma összesen	3
Hővisszaverő ajtóüvegek száma	2
Biztonsági termosztát	Igen
Hűtőrendszer	Tangenciális
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360X460X425 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W
Grillező elem	1700 W
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**	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		
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



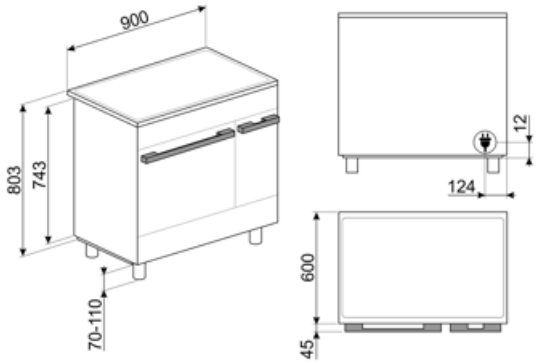
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	**Grillrács**	1
20 mm mély tepsi	1	**Teljesen kihúzható teleszkópos sütősín**	1
40 mm mély tepsi	1		

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	**További csatlakozási lehetőségek**	Igen, két- és háromfázisú
Áramerősség	33 A	**Frekvencia**	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	**Sorkapocs**	5 poles
Feszültség 2 (V)	380-415 V	**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.



BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni



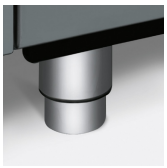
GTT

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



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)



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



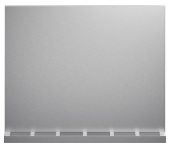
BN640

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



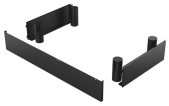
GTP

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



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)



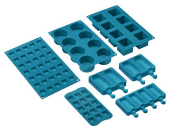
SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



SFLK1

Gyerekzár



SMOLD

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

Symbols glossary



Zónák automatikus összevonása nagyobb területté



Oszlopba történő beépítés



Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.



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



ECO-logic: ez az opció lehetővé teszi a készülék teljesítménykorlátjának beállítását a valódi energiamegtakarítás érdekében.



Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.



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, sültek és sütemények készítéséhez.



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.



A: Energiahatékonysági osztály



Vezérlőgombok



Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.



Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



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.



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.



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.



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.



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.



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 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.

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 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