CPF92GMA



Kuzine ebatı	90x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Statik
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709300371
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A

Estetik

Tasarım	Gömme kesim	**Kumandaların rengi**	Paslanmaz çelik
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	**Kumanda sayısı**	8
Estetik	Portofino	**Serigraphy colour**	Silver
Logo	Assembled st/steel	**Ekran**	Dokunmatik
Renk	Antrasit	**Kapı**	Çerçeve ile
Logo position	Facia below the oven	**Cam tipi**	Gri
Yükseltici ayak	Evet	**Kulp**	Smeg Portofino
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	**Kulp Rengi**	Antrasit
Tava desteği tipi	Dökme Demir	**Depolama bölmesi**	Kapı
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri	**Ayak**	Siyah
Kontrol düğmeleri	Smeg Portofino		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 8

Geleneksel pişirme fonksiyonları

- Statik
- Dairesel
- Turbo
- Eco
- Küçük ızgara
- Büyük ızgara
- Fanlı ızgara (büyük)
- Fan destekli alt

Diğer fonksiyonlar

 Zamana göre buz çözme

Temizleme fonksiyonları

 Buhar temizliği

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonları boşluk 2	4

Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2

 Statik

 Küçük ızgara

 Alt

Ocak teknik özellikleri



Toplam pişirme alanı sayısı 6

Sol ön - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW
Arka sol - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW
Ön orta - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW
Arka orta - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Ön sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Arka sağ - Gaz - Hızlı - 3.00 kW

Gaz brülörleri tipi	Standart	**Gaz emniyet valfleri**	Evet
Otomatik elektronik ateşleme	Evet	**Brülör kapakları**	Mat siyah emaye

Ana Fırın Teknik Özellikleri



Işık sayısı	1	**Çıkarılabilir iç kapı**	Evet
Fan sayısı	1	**Kapı camlarının toplam sayısı**	3
Boşluğun net hacmi	70 l	**Isı yansıtıcı kapı camları sayısı**	1
Brüt hacim, 1. boşluk	79 l	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Raf sayısı	5	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	360X460X425 mm
Raf tipi	Metal raflar	**Sıcaklık kontrolü**	Elektronik
Işık tipi	Halojen	**Alt ısıtma elemanı gücü**	1200 W
Işık gücü	40 W	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1000 W
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	**Izgara elemanı**	1700 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	**Büyük ızgara - Güç**	2700 W
Kapı açma	Aşağı kanat	**Dairesel ısıtma elemanı - Güç**	2000 W
Çıkarılabilir kapı	Evet		
Tamamı camlı iç kapı	Evet		

Izgara tipi	Elektrik

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet	**Minimum Sıcaklık**	50 °C
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet	**Maksimum sıcaklık**	260 °C

İkinci Fırın Teknik Özellikleri



Fan sayısı	1	**Çıkarılabilir iç kapı**	Evet
İkinci boşluğun net hacmi	35 l	**Toplam kapı camı sayısı**	3
Brüt hacim, 2. boşluk	36 l	**Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı**	1
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Raf sayısı	4	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Raf tipi	Metal raflar	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	311x206x418 mm
Işık sayısı	1	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Işık tipi	Akkor	**Alt ısıtma elemanı - Güç**	700 W
Işık gücü	25 W	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	600 W
Kapı açma	Aşağı kanat	**Izgara elemanı - güç**	1300 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Büyük ızgara - Güç**	1900 W
Tamamı camlı iç kapı	Evet	**Izgara tipi**	Elektrik

Yardımcı Fırın Seçenekler

Minimum Sıcaklık	50 °C	**Maksimum sıcaklık**	245 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



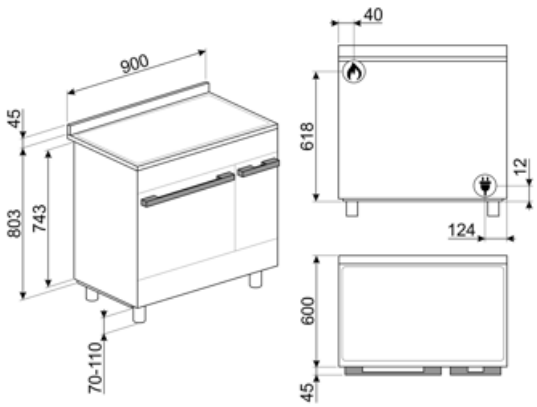
Arka ve yan durdurmalı raf	1	**Izgara teli**	1
20 mm derinliğinde tepsi	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, tamamen çıkarılabilir**	1
40 mm derinliğinde tepsi	1		

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	**Izgara teli**	1
Geniş fırın tepsisi	1		

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	5200 W	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	120 cm
Akım	23 A	**Elektrik kablosu tipi**	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Voltaj	220-240 V	**Frekans**	50/60 Hz
Voltaj 2 (V)	380-415 V	**Terminal bloğu**	5 poles
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı	**Fiş**	Hayır



Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer tepsi. Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızarma ve gevreklik sağlar.



BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



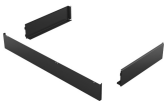
BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KITH900CPF9

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR4110 kuzinelere uygun



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



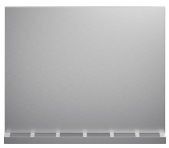
BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



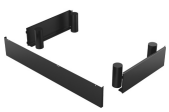
GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KITC9X9-1

Portofino, Master ve Sinfonia kuzinelere uygun 90x75 cm arka panel, paslanmaz çelik



KITH95CPF9

Portofino kuzineler için yükseklik uzatma kiti (950 mm)



KITPBX

Yükseklik azaltma ayakları (850 mm)



PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



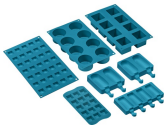
KITPD

Kuzineler için siyah yükseklik uzatması ayakları (950 mm)



SFLK1

Çocuk kilidi



SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir



WOKGHU

Döküm WOK desteği

Symbols glossary



Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.



Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



LED teknolojili 4,3 inç ekran, düğmelerle kullanılabilirlik + 3 dokunmatik tuş



Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.



Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.



Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.



Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.



Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.



A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı



Düğme kontrolü



Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.



Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.



Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.



Yalnızca alt ısıtma elemanı: Bu fonksiyon, hamur işleri, pizza gibi kızarmadan ekstra temel sıcaklık gerektiren yiyecekler için idealdir. Güveçlerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.



ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.



Yarım ızgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pirzola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.



Işık

Üst ve alt elemanlı dairesel: Vantilatörün her iki unsurla birlikte kullanılması, yiyeceklerin hızlı ve etkili bir şekilde pişirilmesine olanak tanır, kapsamlı pişirme gerektiren büyük et parçaları için idealdir. Çeviriye benzer bir sonuç sunar, yiyeceğin kendisini hareket ettirmek yerine ısıyı yiyeceğin etrafında hareket ettirerek her boyutta veya şekilde pişirilmesini sağlar.

İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.

Otomatik açma: Bazı modellerde, döngü bittiğinde otomatik açılan kapı bulunur; bu, kulpsuz mutfak üniteleri için tutacak gerekmediği için mükemmel bir çözümdür. Güvenlik nedeniyle, makine kullanımdayken yanlışlıkla açılmasını önlemek için kapı otomatik olarak kilitlenir.



Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.

Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır.

Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.

Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.



Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.

Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.



Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Benefit (TT)

Gaz ocağı

Gaz ısı kaynağının kalıcı kontrolünü sağlar ve sıcaklık değişimi anında gerçekleşir

Termokuplörle donatıldığından, daha yüksek güvenlik sağlamak için alev söndüğünde gaz beslemesi kesilir.

Buhar Temizliği

Haznenin dibindeki girintiye su konulduğunda, artıkları yumuşatacak ve çıkarılmalarını kolaylaştıracak şekilde buhar üretilir

Haznenin dibindeki girintiye su konulduğunda, artıkları yumuşatacak ve çıkarılmalarını kolaylaştıracak şekilde buhar üretilir.

Dokunmatik kumanda

Tek dokunuşla kolay ve hemen anlaşılan zamanlayıcı ayarı

Depolama bölmesi

Aksesuarları ve pişirme aletlerini saklamak için ideal olan alt bölme sayesinde daha fazla alan

Gerçek konveksiyon

En iyi pişirme performansları havalandırmalı dairesel akışla elde edilir

Birden çok fan ve ısıtma elemanı kusursuz aerodinamik ısı akışı sağlayarak, haznenin içinde pişirmenin homojen ve daha hızlı olmasına olanak tanır.

Çok katlı pişirme

En yüksek kullanım esnekliğine olanak tanıyan birkaç pişirme katı

Çok katlı halojen ışık

Farklı katlardaki iç halojen aydınlatma kusursuz görüş olanağı sunar

Çıkarılabilen iç cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

Teğet çalışan soğutma sistemi

Teğet çalışan fan ve kapaktan ara kapamaya hava akımı ile yeni soğutma sistemi

Elektronik kontrol

Zamanında sıcaklık yönetimi ve ısı eşitliği için elektronik kontrol

Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

AirFry (isteğe bağlı AIRFRY aksesuarı)

Airfry basket (isteğe bağlı aksesuar) sayesinde daha hafif ve daha lezzetli yiyecekler

Soğuk kapak

Herhangi bir fonksiyon sırasında dış kapak camı soğuktur, her türlü yanma riskini önler

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çıtır pizza ve mayalı ürünler için refrakter taşla pişirme (isteğe bağlı STONE aksesuarı)

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

İki taraflı ızgarayla doğrudan fırında mangal tarzı pişirme (isteğe bağlı BBQ aksesuarı)

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

Tek türbin

Fırın, dönen ısıyla pişirmeye olanak tanıyan dairesel ısıtma elemanıyla donatılan bir fana sahiptir