CPF92IMBL

Kuzine ebatı	90x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	İndüksiyon
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Statik
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709300388
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A



Estetik

DIGI screen

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

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 7

Geleneksel pişirme fonksiyonları

- Statik
- Fan destekli
- Dairesel
- Eco
- 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	3

Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2

 Statik  Küçük ızgara  Alt

Ocak teknik özellikleri

Toplam pişirme alanı sayısı 5

Sol ön - İndüksiyon - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm
Arka sol - İndüksiyon - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Orta - İndüksiyon - tek - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Arka sağ - İndüksiyon - tek - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Ön sağ - İndüksiyon - tek - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Esnek Bölge Sayısı	1

Ana Fırın Teknik Özellikleri



Işık sayısı	1
Fan sayısı	1
Boşluğun net hacmi	70 l
Brüt hacim, 1. boşluk	79 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	5
Raf tipi	Metal raflar
Işık tipi	Halojen
Işık gücü	40 W
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet
Kapı açma	Aşağı kanat
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet

Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Kapı camlarının toplam sayısı	3
Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	2
Güvenlik Termostatı	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360X460X425 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Izgara elemanı	1700 W
Büyük ızgara - Güç	2700 W
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W
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**	2
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		

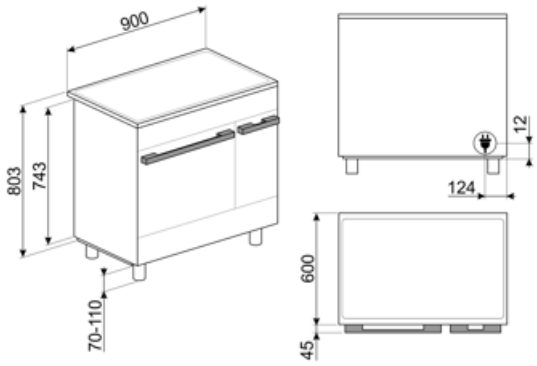
İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

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

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	11000 W	**Elektrik kablosu tipi**	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Akım	33 A	**Frekans**	50/60 Hz
		Terminal bloğu	5 poles
		Fiş	Hayır

Voltaj	220-240 V
Voltaj 2 (V)	380-415 V



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.



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.



BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GRILLPLATE

İndüksiyonlu, gazlı, seramik ve elektrikli ocaklar için üniversal ızgara. Et, peynir ve sebze pişirmek için ideal yapışmaz yüzey. Ebatlar: 410 x 240 mm.



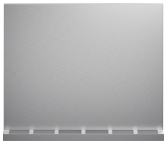
GTP

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



GTT

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



KITC9X9-1

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



KITH900CPF9

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR4110 kuzinelere uygun



KITH95CPF9

Portofino kuzineler için yükseklik uzatma kiti (950 mm)



KITPBX

Yükseklik azaltma ayakları (850 mm)



KITPD

Kuzineler için siyah yükseklik uzatması ayakları (950 mm)



KITSB9MB



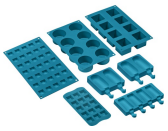
SCRP

İndüksiyonlu ve seramik ocaklar ve teppanyaki kazıyıcı



SFLK1

Çocuk kilidi



SMOLD

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



TPKPLATE

İndüksiyonlu, gazlı, seramik ve elektrikli ocaklar için üniversal plaka. Balık, yumurta ve sebze pişirmek için ideal yapışmaz yüzey. Ebatlar: 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Daha büyük bir alan için bölgelerin otomatik olarak birleştirilmesi



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



ECO-logic: seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.



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 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.



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.



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.



Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygunudur.



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.

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.

İndüksiyon: Bu ocakların çalışması elektromanyetik indüksiyon ilkesine dayanmaktadır. Isı, ocakla teması sırasında doğrudan tavanın dibinde üretilir.

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.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Işık

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.

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

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Benefit (TT)

İndüksiyonlu ocak

İndüksiyonlu ocaklar hızlı pişirme ve net sıcaklık kontrolü özellikleri sunarlar

Uygun tencere ve tavalar kullanıldığında indüksiyon kullanımı ve bakımı kolay, güvenli ve isteklerinize yanıt veren bir sistemdir.

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