

## 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

Piştirme fonksiyonu sayısı 8  
Geleneksel piştirme fonksiyonları



Statik



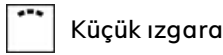
Dairesel



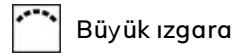
Turbo



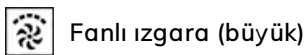
Eco



Küçük ızgara



Büyük ızgara



Fanlı ızgara (büyük)



Fan destekli alt



Izgara tipi Elektrik

## Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet	Minimum Sıcaklık	50 °C
Piştirme 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 Termostatu	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 izgara - 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		

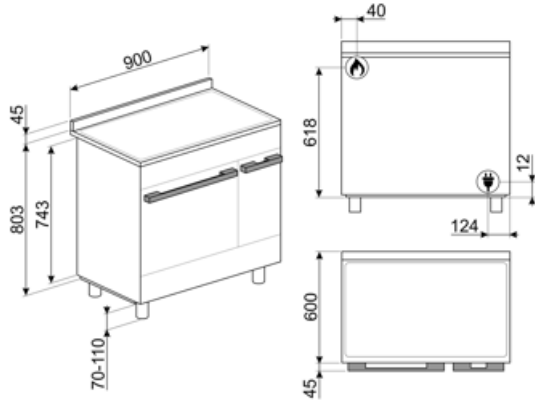
## İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	Izgara teli	1
Geniş fırın tepsi	1		

## Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	5200 W
Akım	23 A
Voltaj	220-240 V
Voltaj 2 (V)	380-415 V
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı

Güç kaynağı kablo uzunluğu	120 cm
Elektrik kablosu tipi	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Frekans	50/60 Hz
Terminal bloğu	5 poles
Fiş	Hayır



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### 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



### 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



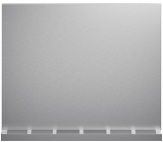
### GTT

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



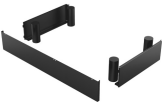
### KITC9X9-1

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



### KITH95CPF9

Portofino kuzineler için yükseklik uzatma kiti (950 mm)



### KITH900CPF9

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR4110 kuzinelere uygun



### KITPBX

Yükseklik azaltma ayakları (850 mm)





#### KITPD

Kuzineler için siyah yükseklik uzatması ayakları (950 mm)



#### SFLK1

Çocuk kilidi



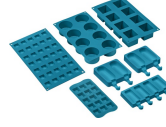
#### STONE

Dikdörtgen ateşe dayanıklı taş, tipik bir odun fırını ile aynı sonuçlara sahip pizza pişirmek için idealdir. Ayrıca ekme, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir. Ebatlar: G42 x Y1,8 x D37,5 cm.



#### PALPZ

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



#### 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.		A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
	Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum		Düğme kontrolü
	Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.		Zamana göre buz çözme: Bu işleyle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
	4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys		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.		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.		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.
	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.		ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek 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.		Yarım izgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pürzola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım izgara ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.
	Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pürzoları, 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 kahvaltısı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım izgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek 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 kilitletir.
-  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 ocađı

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 anlaşılabilir 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

### ıkarılabilen iç cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

### Teđet alışan soğutma sistemi

Teđet alışan 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 tepsiyi 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 elemanı ile donatılan bir fana sahiptir