

## CPF92IMWH

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	8017709300395
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A



## Estetik

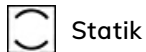


Estetik	Portofino	Kumanda sayısı	8
Tasarım	Gömme kesim	Serigraphy colour	Black
Renk	Beyaz	Ekran	Dokunmatik
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	Kapı	Çerçeve ile
Logo	Assembled st/steel	Cam tipi	Gri
Logo position	Facia below the oven	Kulp	Smeg Portofino
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	Kulp Rengi	Beyaz
Kontrol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

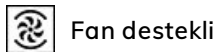
## Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 7

Geleneksel pişirme fonksiyonları



Statik



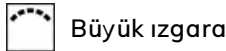
Fan destekli



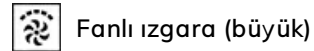
Dairesel



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	Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Fan sayısı	1	Kapı camlarının toplam sayısı	3
Boşluğun net hacmi	70 l	Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	2
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	Izgara tipi	Elektrik
Tamamı camlı iç kapı	Evet		

## 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 tepsi	1		

## Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	11000 W	Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı
Akım	33 A	Elektrik kablosu tipi Frekans	Evet, Çift ve Üç Fazlı 50/60 Hz

Voltaj

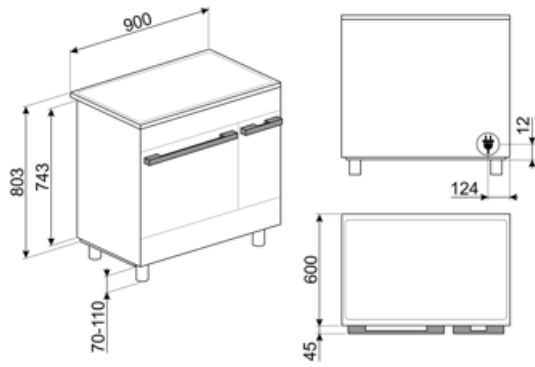
220-240 V

Terminal bloğu

5 poles

Voltaj 2 (V)

380-415 V



## Not included 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.



### BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



### BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



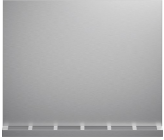
### GTP

\*\* 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)



### KITPD

Kuzineler için siyah yükseklik uzatması ayakları (950 mm)



### 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



### GRILLPLATE

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



### 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



### KITPBX

Yükseklik azaltma ayakları (850 mm)



### SCRIP

İndüksiyonlu ve seramik ocaklar ve teppanyaki kazıyıcı



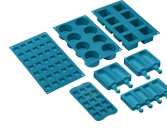


### SFLK1

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.



### 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.
-  ...
-  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, ekme 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 işlemlerle 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 uygundur.
-  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, pizola 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, pürzölaları, 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 kahvaltılı 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 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

### 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

---

## **İzotermik Hazne**

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

### **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)

### **Tek türbin**

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