# CPF9GPR

| | |
|---|---|
| **Kuzine ebatı** | 90x60 cm |
| **Enerji etiketli boşluk sayısı** | 1 |
| **Boşluk ısı kaynağı** | ELEKTRİK |
| **Ocak tipi** | Gaz |
| **Ana fırın tipi** | Termo-havalandırmalı |
| **Ana fırın temizleme sistemi** | Pirolitik |
| **EAN kodu** | 8017709229382 |
| **Enerji verimliliği sınıfı** | A+ |



## Estetik

| | |
|---|---|
| **Tasarım** | Gömme kesim |
| **Kumanda paneli kaplaması** | Emaye metal |
| **Estetik** | Portofino |
| **Logo** | Assembled st/steel |
| **Renk** | Kırmızı |
| **Logo position** | Facia below the oven |
| **Yükseltici ayak** | Evet |
| **Ocak rengi** | Paslanmaz çelik |
| **Tava desteği tipi** | Dökme Demir |
| **Kontrol ayarı türü** | Kontrol düğmeleri |
| **Kontrol düğmeleri** | Smeg Portofino |

| | |
|---|---|
| **Kumandaların rengi** | Paslanmaz çelik |
| **Kumanda sayısı** | 8 |
| **Serigraphy colour** | Black |
| **Ekran** | TFT |
| **Kapı** | Çerçeve ile |
| **Cam tipi** | Gri |
| **Kulp** | Smeg Portofino |
| **Kulp Rengi** | renkli |
| **Depolama bölmesi** | İtme çekme |
| **Ayak** | Siyah |
| **Kaide** | Siyah |

## Programlar / Fonksiyonlar

| | |
|---|---|
| **Pişirme fonksiyonu sayısı** | 10 |

**Geleneksel pişirme fonksiyonları**

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

**Diğer fonksiyonlar**

- Zamana göre buz çözme
- Ağırlığa göre buz çözme
- Mayalama
- Şabat

**Temizleme fonksiyonları**

- Pirolitik
- Pirolitik eko

| | |
|---|---|
| **Otomatik programlar** | 20 |

## Ocak teknik özellikleri

UR

**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** | 2 | **Kapı camlarının toplam sayısı** | 4 |
| **Fan sayısı** | 3 | **Isı yansıtıcı kapı camları sayısı** | 3 |
| **Boşluğun net hacmi** | 115 l | **Güvenlik Termostatı** | Evet |
| **Brüt hacim, 1. boşluk** | 129 l | **Kapı açıldığında ısıtma beklemede** | Evet |
| **Boşluk malzemesi** | Ever Clean emaye | **Soğutma sistemi** | Teğetsel |
| **Raf sayısı** | 5 | **Piroliz Sırasında Kapı Kilidi** | Evet |
| **Raf tipi** | Metal raflar | | |
| **Işık tipi** | Halojen | | |
| **Işık gücü** | 40 W | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pişirme süresi ayarı** | Başlat ve Durdur | **Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)** | 371x724x418 mm |
| **Fırın kapağı açıkken yanar** | Evet | **Sıcaklık kontrolü** | Elektronik |
| **Kapı açma** | Aşağı kanat | **Alt ısıtma elemanı gücü** | 1700 W |
| **Çıkarılabilir kapı** | Evet | **Üst ısıtma elemanı - Güç** | 1200 W |
| **Tamamı camlı iç kapı** | Evet | **Izgara elemanı** | 1700 W |
| **Çıkarılabilir iç kapı** | Evet | **Büyük ızgara - Güç** | 2900 W |
| | | **Dairesel ısıtma elemanı - Güç** | 2 x 1850 W |
| | | **Izgara tipi** | Elektrik |
| | | **Yavaş Kapanma sistemi** | Evet |

## Ana Fırın Seçenekleri

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

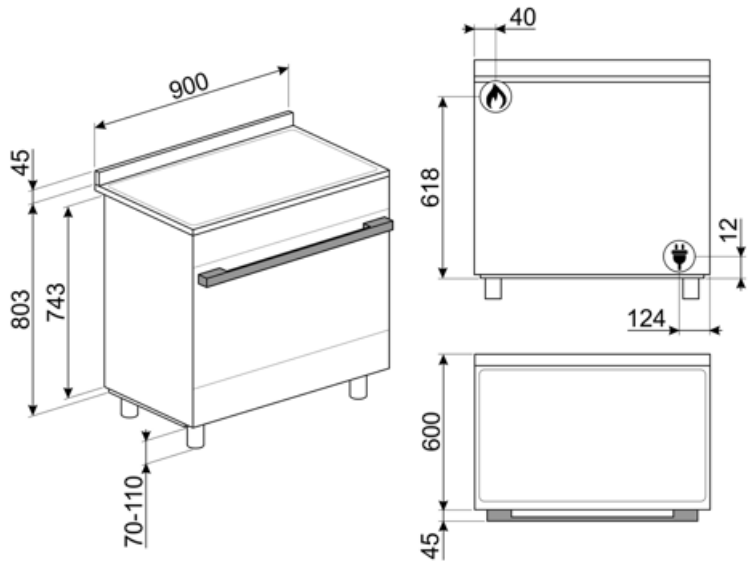
## Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



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

## Elektrik Bağlantısı

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Elektrik bağlantısı derecesi** | 4000 W | **Cable testing** | Yes, Single phase |
| **Akım** | 18 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 |


900
45
803
743
70-110
40
618
12
124
600
45

## Compatible Accessories



**AIRFRY9**

Yağsız fritöz rafı AIRFRY . 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.



**BBQ9**

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



**BN920**

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



**BN940**

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



**GTP**

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



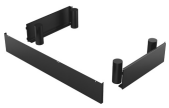
**GTT**

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



**KIT600CPF9P**

Pirolitik fırınlı 90 cm'lik Portofino ocaklarına uygun, ocak arka tarafı için kenar şeridi



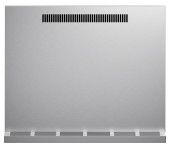
**KITH95CPF9**

Portofino kuzineler için yükseklik uzatma kiti (950 mm)



**KITPBX**

Yükseklik azaltma ayakları (850 mm)



**KITPC9X9**

Pirolitik Sinfonia ve Portofino kuzinelere uygun 90 cm arka panel



**KITPD**

Kuzineler için siyah yükseklik uzatması ayakları (950 mm)



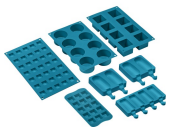
**PALPZ**

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

# Symbols glossary



Üçlü Fan Teknolojisi: Fırın, motorların artan gücü ile birlikte mükemmel pişirme performansı sağlayan özel bir üç fan sistemi ile donatılmıştır. İki büyük yan fan, havayı boşluğun dış çevresine dağıtırken, daha küçük olan merkezi fan, dikey bir ısı girdabı oluşturarak havalandırmayı artırır. Buna göre, boşluk içindeki sıcaklık tekdüze olup, profesyonel mutfaklarda olduğu gibi yiyeceklerin beş seviyede de eşit şekilde pişirilmesine izin verir.



A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



Ağırlığa göre buz çözme: Bu fonksiyon ile buz çözme süresi belirlenir



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.



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



Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum



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



Dörtlü camlı: 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 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.

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.

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.

Pirolitik: Eko pirolitik temizleme işlevi, fırında daha hafif bir kir birikimi olduğunda seçilebilir. Bu işlevin maksimum süresi 1,5 saattir.

Şabat: Bu işlev, Yahudi dininde dinlenme tatili olan Sebt gününde, kurallara uyarak yemek pişirmenize olanak tanır. Fırın çalışıyor

Yavaş kapanma: tüm modeller, cihazın sorunsuz ve sessizce kapanmasını sağlayan gelişmiş kapı yumuşak kapatma fonksiyonuyla donatılmıştır.

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.

Düğme kontrolü

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.

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.

Pirolitik: Pirolitik temizleme döngüleri, fırının iç kısmını otomatik olarak temizlemek için gerektiği gibi seçilebilir.

40 ° C'deki hava, mayalı hamur karışımlarının kabartılması için mükemmel ortamı sağlar. Basitçe işlevi seçin ve ayrılan boşluğa hamur yerleştirin

Fırın boşluğunun 5 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.

...