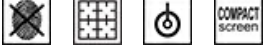


CPF9GPX

Kuzine ebatı	90x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	1
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırılmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709225780
Enerji verimliliği sınıfı	A+



Estetik






Tasarım	Gömme kesim	Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Kumanda paneli kaplaması	Parmak dostu paslanmaz çelik	Kumanda sayısı	8
Estetik	Portofino	Serigraphy colour	Black
Logo	Assembled st/steel	Ekran	TFT
Renk	Paslanmaz çelik	Kapı	Çerçeve ile
Logo position	Facia below the oven	Cam tipi	Gri
Son işlemler	Saten	Kulp	Smeg Portofino
Yükseltici ayak	Evet	Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	Depolama bölmesi	İtme çekme
Tava desteği tipi	Dökme Demir	Ayak	Siyah
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri	Kaide	Siyah
Kontrol düğmeleri	Smeg Portofino		





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

 Piritik	 Piritik 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		
Raf tipi	Metal raflar		
Işık tipi	Halojen		

Işık gücü	40 W	Piroliz Sırasında Kapı Kilidi	Evet
Piştirme 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
Piştirme 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



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 kızartma ve gevreklik sağlar.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



KIT600CPF9P

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



KITPBX

Yükseklik azaltma ayakları (850 mm)



KITPD

Kuzineler için siyah yükseklik uzatması ayakları (950 mm)



SFLK1

Çocuk kilidi



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



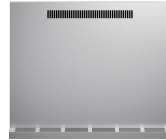
KITH95CPF9

Portofino kuzineler için yükseklik uzatma kiti (950 mm)



KITPC9X9

Pirolitik Sinfonia ve Portofino kuzinelere uygun 90 cm arka panel



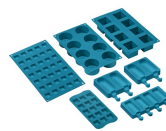
PALPZ

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



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.
-  Düğme kontrolü
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.
-  Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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, pizolaları, 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.
-  **...**