

CPF9GPOR

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| 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 | 8017709229405 |
| Enerji verimliliği sınıfı | A+ |



Estetik



| | | | |
|--------------------------|----------------------|--------------------|-----------------|
| Estetik | Portofino | Kumandaların rengi | Paslanmaz çelik |
| Tasarım | Gömme kesim | Kumanda sayısı | 8 |
| Renk | Turuncu | Serigraphy colour | Black |
| Kumanda paneli kaplaması | Emaye metal | Ekran | TFT |
| Logo | Assembled st/steel | Kapı | Çerçeve ile |
| Logo position | Facia below the oven | Cam tipi | Gri |
| Yükseltici ayak | Evet | Kulp | Smeg Portofino |
| Ocak rengi | Paslanmaz çelik | Kulp Rengi | renkli |
| Tava desteği tipi | Dökme Demir | Depolama bölmesi | İtme çekme |
| Kontrol ayarı türü | Kontrol düğmeleri | Ayak | Siyah |
| Kontrol düğmeleri | Smeg Portofino | 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 Termostadı | 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 | | |



Not included accessories

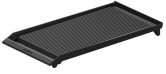
AIRFRY9

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.



BGCPF9

Portofino FS kuzinelere uygun döküm ızgara



BN940

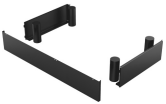
GTT

** 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



BBQ9



BN920

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)



PPR9

Kulpsuz ateşe dayanıklı pizza taşı. Kare şekilli taş: L64xH2,3xP37,5 cm Izgara üzerine konulacak gazlı fırınlar için de uygundur.

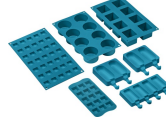




SFLK1
Çocuk kilidi



















TPKCPF9
Portofino kuzinelere uygun Teppanyaki
ızgara






















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.
-  Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.
-  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 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.
-  A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.
-  Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle 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, 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.

-  Yarım ızgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pırzola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısıyı yalnızca elemanın merkezinde üretir, 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 kilitletlenir.
-  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, pırzoları, 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.
-  ...

Benefit (TT)

Gaz ocağı

Gaz ısı kaynağının kalıcı kontrolünü sağlar ve sıcaklık değişimi anında gerçekleşir

Termokuplörle donatıldığından, daha yüksek güvenlik sağlamak için alev söndüğünde gaz beslemesi kesilir.

Piroliz

Özel pirolitik fonksiyonu sayesinde kolay fırın temizliği

LCD Ekran

Basit bir dokunuşla kolay ve hemen anlaşılan kullanıcı deneyimi ve pişirme özellikleri

ekmeli-itmeli depolama bölmesi

Aksesuarları ve pişirme aletlerini saklamak için ideal olan alt çekmeli-itmeli 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

Teğet alışan soğutma sistemi

Teğet 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 tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay ıkarma

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

İki taraflı ızgarayla doğrudan fırında mangal tarzı pişirme (isteğe bağlı BBQ aksesuarı)

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çıtır pizza ve mayalı ürünler için refrakter taşla pişirme (isteğe bağlı STONE aksesuarı)

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

Soğuk kapak

Herhangi bir fonksiyon sırasında dış kapak camı soğuktur, her türlü yanma riskini önler

AirFry (isteğe bağlı AIRFRY aksesuarı)

Airfry basket (isteğe bağlı aksesuar) sayesinde daha hafif ve daha lezzetli yiyecekler

Soft close

Kapak, sessiz kapanması için özel bir sistemle donatılmıştır

Üç Türbin

Fırın, dönen ısıyla pişirmeye olanak tanıyan iki dairesel ısıtma elemanına ve üç fana sahiptir

Şabat modu

Şabat modu sayesinde Musevilerin kutsal dinlenme gününe dair uygulamalara uygun yemek pişirme olanağı