

CPF9GMAN

Размеры прибора

Количество духовок с меткой

энергоэффективности

Источник нагрева духовки

Тип варочной панели

Тип основной духовки

Система очистки, основная духовка

EAN-код

Класс энергоэффективности

90x60 cm

1

Электрический

Газ

Термовентилируемый

Паровая очистка 8017709225728

A+



Эстетика



Цвет





Дизайн Без боковин

Обработка панели

управления

Эстетика Portofino

Логотип Сборный, нержавеющая

сталь

Антрацит

Расположение логотипа Полоса под духовым

шкафом

Эмалированный металл

Защитный бортик Да

Цвет варочной панели Нержавеющая сталь

Тип решеток Чугунные

- In pewerok

Тип управления Поворотные переключатели

Поворотные Portofino

переключатели

Цвет переключателей

Количество

переключателей

Цвет шелкографии Дисплей

Дверца Тип стекла

Ручка Ручки

Отсек для хранения

Ножки Цоколь Нержавеющая сталь

8

Серебристый

TFT-дисплей С рамкой

Серый

Portofino

Окрашенный

Push pull Черный

Черный

Программы/ функции

Количество функций приготовления

9



Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо ECO Гриль большой Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Нижний нагрев + конвекция Другие функции Размораживание по времени Размораживание по весу Поднятие теста Шаббат Функции очистки Паровая очистка

20

Технические характеристики варочной панели

UR

Количество зон приготовления 6

Автоматические программы

Фронтальная левая - Газ - ультрабыстрая (двойная) - 4.20 кВт

Задняя левая - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт

Фронтальная центральная - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт

Задняя центральная - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт

Фронтальная правая - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт

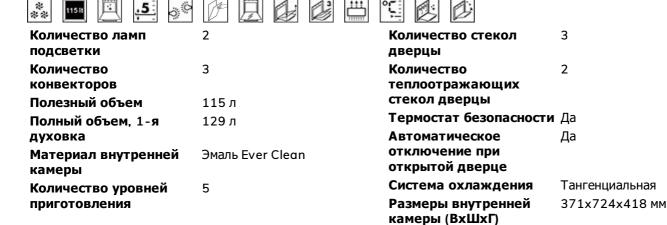
Задняя правая - Газ - быстрая - 3.00 кВт

Тип газовых горелок Стандартный Газ-контроль Да

Автоматический Да Крышки горелок Эмал. матово-черные

электроподжиг

Технические характеристики - основная духовка





Тип направляющих	Металлические направляющие	Регулировка температуры	Электронный
Тип подсветки Мощность ламп подсветки	Галогенная 40 Вт	Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт
Освещение при открытой дверце	Да	Мощность гриля Мощность большого гриля	1700 Вт 2900 Вт
Открывание дверцы Съемная дверца Внутреннее стекло	Стандартное открывание Да Да	Мощность кольцевого нагревательного элемента	1500 Вт
дверцы сплошное Внутренние стекла дверцы съемные	Да	Тип гриля Откидной гриль Система закрывания Soft Close	Электрический Да Да

Опции, основная духовка

Таймер	Да	Минимальная	50 °C
Акустический сигнал	Да	температура	
окончания		Максимальная	280 °C
приготовления		температура	

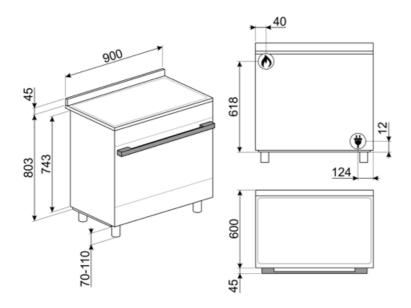
Аксессуары в комплекте, основная духовка

Чугунное кольцо WOK	1	Противень глубокий (4 0 1
Решетка с	1	мм)
ограничителем		Решетка для противня 1
Противень (20 мм)	1	

Электрическое подключение

Номинальная мощность	3200 Вт	Длина электрического	120 см
Сила тока	14 A	кабеля	
Напряжение	220-240 B	Частота тока	50/60 Гц
•		Клеммная коробка	3 полюса







Совместимые Аксессуары

AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри. жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.

BBQ9



BN920

BN940



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



KITC9X9-1

Стеновая панель, 90х75 см, нержавеющая сталь, подходит для плит Portofino, Master и Sinfonia



KITH95CPF9

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров Portofino



KITPAX

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь, подходят для варочных центров Master, Sinfonia и Concerto



KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850



KITPD

Регулируемые по высоте ножки для варочных центров (950 мм), черные



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



SFLK1

Блокировка управления



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



TPKCPF9



Гриль для Teppanyaki, подходит для варочных центров Portofino



WOKGHU

Чугунное кольцо WOK



Symbols glossary



Технология 3-х конвекторов: духовка оснащена эксклюзивной системой с тремя конвекторами, которые в сочетании с увеличенной мощностью двигателей обеспечивают отличные кулинарные характеристики. Два больших боковых конвектора распределяют воздух по внешнему периметру внутренней камеры, в то время как меньший центральный конвектор увеличивает вентиляцию, создавая вертикальный вихрь тепла. Соответственно, достигается равномерное распределение температуры во всех внутренней камере, что позволяет готовить пищу равномерно на всех пяти уровнях, как на профессиональной кухне.



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Установка в колонну



Поворотные перключатели



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



Дисплей COMPACT screen



Дверца с тройным остеклением



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°С и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.





Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.





Воздух при 40°С создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.