CPF9GMBL

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Термовентилируемый
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
EAN-**код**	8017709225766
Класс энергоэффективности	A+



Эстетика

Эстетика	Portofino
Цвет	Черный
Дизайн	Без боковин
Дверца	С рамкой
Защитный бортик	Да
Тип решеток	Чугунные
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь
Обработка панели управления	Эмалированный металл
Поворотные переключатели	Portofino
Цвет переключателей	Нержавеющая сталь матовая, обработка против отпечатков пальцев
Дисплей	LCD-дисплей

Количество переключателей	8
Цвет шелкографии	Серебристый
Ручка	Portofino
Ручки	Окрашенный
Тип стекла	Серый
Ножки	Черный
Цоколь	Черный
Отсек для хранения	Push pull
Логотип	Нержавеющая сталь
Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом

Программы/ функции

Количество функций приготовления	9

Традиционные функции приготовления

- Статический
- Вентилируемый
- Термовентилируемый
- Турбо
- ECO
- Гриль большой
- Гриль большой + конвекция
- Нижний нагрев
- Нижний нагрев + конвекция

Функции очистки

- Паровая очистка

Автоматические программы 20

Другие функции

- Размораживание по времени
- Размораживание по весу
- Поднятие теста
- Шаббат

Технические характеристики варочной панели

UR

Количество зон приготовления 6

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 электроподжиг	Да	**Крышки горелок**	Эмал. матово-черные

Технические характеристики - основная духовка

Количество ламп подсветки	2	**Количество стекол дверцы**	3
Количество конвекторов	3	**Количество теплоотражающих стекол дверцы**	2
Полезный объем	115 л	**Термостат безопасности**	Да
Полный объем, 1-я духовка	129 л	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	**Система охлаждения**	Тангенциальная
Количество уровней приготовления	5	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	371x724x418 мм

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

Опции, основная духовка

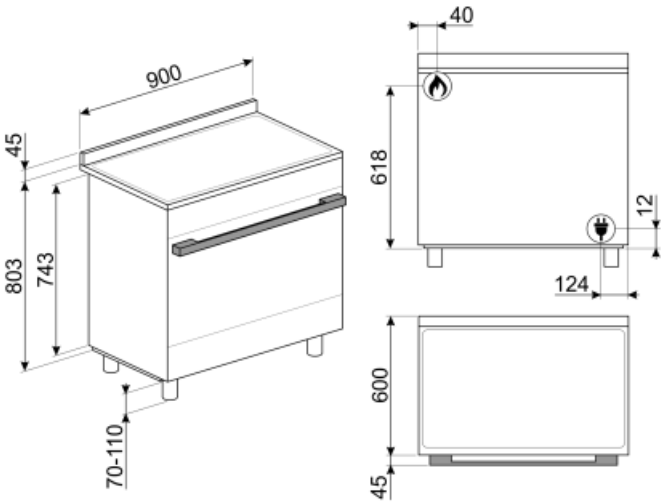
Таймер	Да
Акустический сигнал окончания приготовления	Да
Минимальная температура	50 °C
Максимальная температура	280 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Чугунное кольцо WOK	1
Решетка с ограничителем	1
Противень (20 мм)	1
Противень глубокий (40 мм)	1
Решетка для противня	1

Электрическое подключение

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


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

Not included accessories



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.



KITH95CPF9

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



GTP

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



WOKGHU

Чугунное кольцо WOK



KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



KITSB9MB



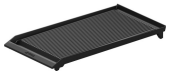
KITC9X9-1

Стеновая панель, 90x75 см, нержавеющая сталь, подходит для плит Portofino, Master и Sinfonia



KITPAX

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



BGCPF9

Чугунный гриль для варочных центров Portofino



SFLK1

Блокировка управления



TPKCPF9

Гриль для Teppanyaki, подходит для варочных центров Portofino



PPR9

Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L64xH2,3xP37,5 см.



BBQ9



KITPD

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



PALPZ

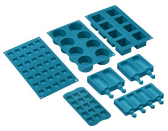
Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



GTT

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

SMOLD



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

Symbols glossary (TT)

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

Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



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.



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°C 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.

Воздух при 40°C 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°C. 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.