

# CPF9GMOR

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	8017709225735
Класс энергоэффективности	A+



## Эстетика












Дизайн	Без боковин	Цвет переключателей	Нержавеющая сталь
Обработка панели управления	Эмалированный металл	Количество переключателей	8
Эстетика	Portofino	Цвет шелкографии	Черный
Логотип	Сборный, нержавеющая сталь	Дисплей	TFT-дисплей
Цвет	Оранжевый	Дверца	С рамкой
Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом	Тип стекла	Серый
Защитный бортик	Да	Ручка	Portofino
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь	Ручки	Окрашенный
Тип решеток	Чугунные	Отсек для хранения	Push pull
Тип управления	Поворотные переключатели	Ножки	Черный
Поворотные переключатели	Portofino	Цоколь	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
--














## Автоматические программы

20

## Технические характеристики варочной панели

			
<b>Количество зон приготовления 6</b>			
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			
<b>Тип газовых горелок</b>	Стандартный	<b>Газ-контроль</b>	Да
<b>Автоматический электроподжиг</b>	Да	<b>Крышки горелок</b>	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	Регулировка температуры	Электронный
Тип подсветки	Галогенная	Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	Мощность гриля	1700 Вт
Освещение при открытой дверце	Да	Мощность большого гриля	2900 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Мощность кольцевого нагревательного элемента	1500 Вт
Съемная дверца	Да	Тип гриля	Электрический
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да	Откидной гриль	Да
Внутренние стекла дверцы съемные	Да	Система закрывания Soft Close	Да

## Опции, основная духовка

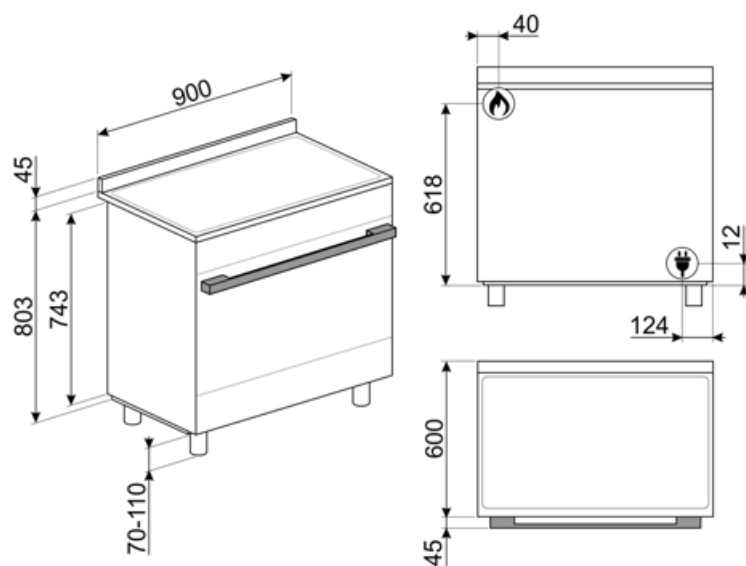
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	280 °C

## Аксессуары в комплекте, основная духовка

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

## Электрическое подключение

Номинальная мощность	3200 Вт	Длина электрического кабеля	120 см
Сила тока	14 А	Частота тока	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	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.



### BN920



### GTP

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



### KITC9X9-1

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



### KITPAH

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



### KITPD

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



### SFLK1

Блокировка управления



### BBQ9



### BN940



### GTT

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



### KITH95CPF9

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



### KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



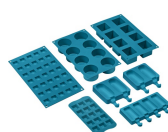
### PALPZ

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



### 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 Terranuaki, 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 всей внутренней камере, что позволяет готовить пищу равномерно на всех пяти уровнях, как на профессиональной кухне.



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



Поворотные переключатели



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



Дверца с тройным остеклением



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Разморозивание 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.



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.





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.



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



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



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



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



Дисплей COMPACTscreen



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



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.