

CPF9GMR1

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	8017709309381
Класс энергоэффективности	A



Эстетика












Эстетика	Portofino	Дисплей	Сенсорное управление
Цвет	Красный	Количество переключателей	8
Дизайн	Без боковин	Цвет шелкографии	Черный
Дверца	С рамкой	Ручка	Portofino
Защитный бортик	Да	Ручки	Окрашенный
Тип решеток	Чугунные	Тип стекла	Серый
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь	Ножки	Черный
Обработка панели управления	Эмалированный металл	Отсек для хранения	Дверца
Поворотные переключатели	Portofino	Логотип	Нержавеющая сталь
Цвет переключателей	Нержавеющая сталь матовая, обработка против отпечатков пальцев	Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом


Программы/ функции

Количество функций приготовления	9
---	---

Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 ECO	 Гриль малый	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев	 Нижний нагрев + конвекция


Функции очистки

 Паровая очистка










Другие функции

 Размораживание по времени

Технические характеристики варочной панели

			
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		Внутренние стекла дверцы съемные	Да					
Количество конвекторов	2		Количество стекол дверцы	3					
Полезный объем	115 л		Количество теплоотражающих стекол дверцы	2					
Полный объем, 1-я духовка	129 л		Термостат безопасности	Да					
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean		Автоматическое отключение при открытой дверце	Да					
Количество уровней приготовления	5		Система охлаждения	Тангенциальная					
Тип направляющих	Металлические направляющие		Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371x724x418 мм					
Тип ламп подсветки	Галогенная		Регулировка температуры	Электронный					

Мощность ламп подсветки	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	1700 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Мощность большого гриля	2900 Вт
Съемная дверца	Да	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2 x 1550 Вт
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да	Тип гриля	Электрический

Опции, основная духовка

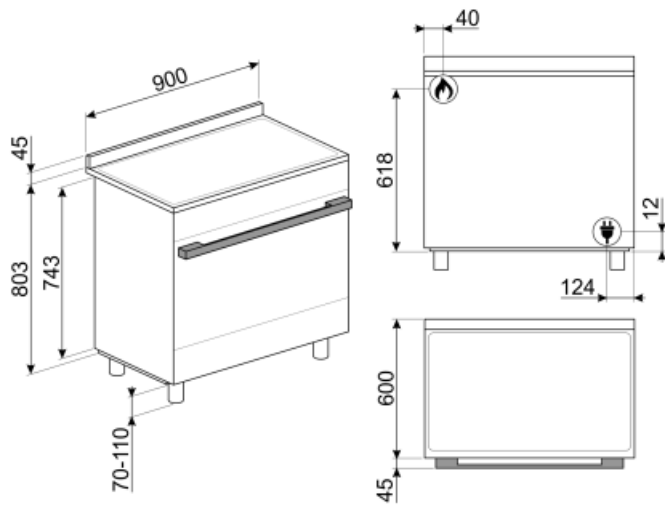
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	280 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Противень глубокий (40 мм)	1
Противень (20 мм)	1	Решетка для противня	1

Электрическое подключение

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



Not included accessories

BGCPF9
Чугунный гриль для варочных центров Portofino



GT1T-2
Телескопические направляющие полного выдвижения (1 уровень) для духовых шкафов с металлическими направляющими для противней. Длина: 355,5 мм, выдвижение на 418,5 мм. Материал: нержавеющая сталь AISI 430 полированная.



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



ТПКCPF9
Гриль для Terranovaki, подходит для варочных центров Portofino



PPR2
Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L42 x H1,8 x D37,5 см.



KITH900CPF9
Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров TR4110



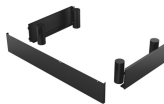
GT1P-2
Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) для духовых шкафов с металлическими направляющими для противней. Длина: 355,5 мм, выдвижение на 285 мм. Материал: нержавеющая сталь AISI 430 полированная.



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



KITH95CPF9
Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров Portofino



SFLK1
Блокировка управления



PRTX
Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



PPR9
Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L64xH2,3xP37,5 см.



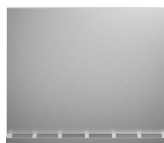
KITPBX
Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



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



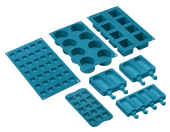
KITC9X9-1
Стеновая панель, 90x75 см, нержавеющая сталь, подходит для плит Portofino, Master и Sinfonia



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)

-  А: энергоэффективность, измеренная от А+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Дверца с тройным остеклением
-  Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  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 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.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние – для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  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.
-  Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.