

CPF9GMYW

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	8017709225711
Класс энергоэффективности	A+



Эстетика



Эстетика	Portofino	Цвет переключателей	Нержавеющая сталь
Дизайн	Без боковин	Количество переключателей	8
Цвет	Желтый	Цвет шелкографии	Черный
Обработка панели управления	Эмалированный металл	Дисплей	TFT-дисплей
Логотип	Нержавеющая сталь	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

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									

Тип направляющих	Металлические направляющие	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371x724x418 мм
Тип 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	1500 Вт
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да	Тип гриля	Электрический
Внутренние стекла дверцы съемные	Да	Откидной гриль	Да
		Система закрывания Soft Close	Да

Опции, основная духовка

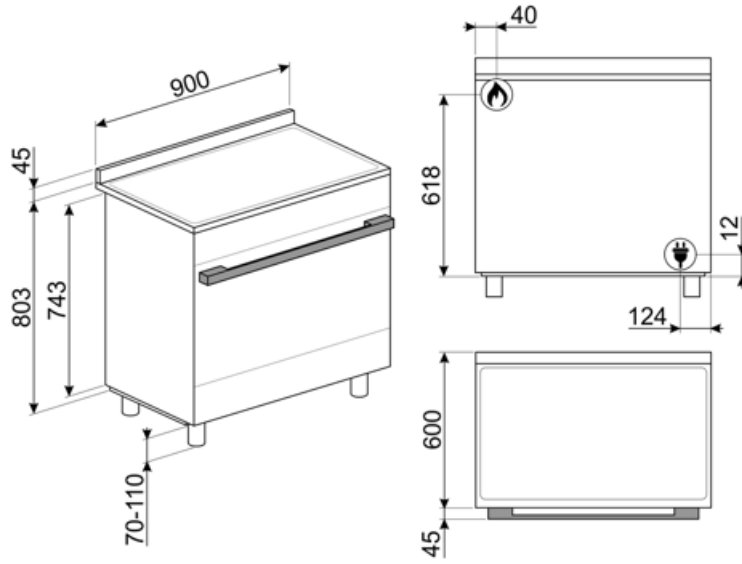
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	280 °C

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



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)



KITPD

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



PALPZ

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



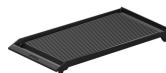
GTT

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



BGCPF9

Чугунный гриль для варочных центров Portofino



SFLK1

Блокировка управления



TPKCPF9

Гриль для Terranyaki, подходит для варочных центров Portofino



PPR9

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

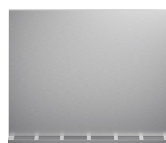


BBQ9



KITC9X9-1

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



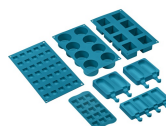
KITPAX

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



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)



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



Размораживание 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.



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.



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 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Газовые духовки предлагают мгновенный контроль нагрева, сокращенное время приготовления и возможность выпекания при гораздо более низких температурах, чем электрические духовки.
-  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°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.



Дисплей COMPACTscreen

Benefit (TT)

Правильная конвекция

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

Газовая варочная панель

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

Паровая очистка

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Три конвектора

Духовка оснащена тремя конвекторами и тремя кольцевыми нагревательными элементами.

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

Soft close

Дверь оснащена специальной системой бесшумного закрывания

LCD-дисплей

Простой и интуитивно понятный пользовательский интерфейс, управление простым прикосновением.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Электронное управление

Электронное управление для своевременного регулирования температуры и равномерности нагрева.

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Режим Шаббат

Возможность приготовления пищи с соблюдением положений еврейского религиозного праздника, благодаря режиму Шаббат.

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).

BBQ (дополнительный аксессуар)

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар BBQ)

STONE (дополнительный аксессуар)

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

Выдвижной отсек для хранения

Больше места благодаря нижнему выдвижному отделению, которое идеально подходит для хранения аксессуаров или кухонных принадлежностей.