

## CPF9GPAN

<b>Размеры прибора</b>	90x60 см
<b>Количество духовок с меткой энергоэффективности</b>	1
<b>Источник нагрева духовки</b>	Электрический
<b>Тип варочной панели</b>	Газ
<b>Тип основной духовки</b>	Термовентилируемый
<b>Система очистки, основная духовка</b>	Пиролитическая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709229429
<b>Класс энергоэффективности</b>	A+



## Эстетика



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

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	10
---	----

## Традиционные функции приготовления

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

## Другие функции

	Размораживание по времени		Размораживание по весу		Поднятие теста
	Шаббат				

## Функции очистки

	Пиролиз		ECO-пиролиз
--	---------	--	-------------

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

<b>Количество ламп подсветки</b>	2							<b>Количество стекол дверцы</b>
<b>Количество конвекторов</b>	3							<b>Количество теплоотражающих стекол дверцы</b>
<b>Полезный объем</b>	115 л							<b>Термостат безопасности</b>
<b>Полный объем, 1-я духовка</b>	129 л							Да
<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean							<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>
								Да
								<b>Система охлаждения</b>
								Тангенциальная

<b>Количество уровней приготовления</b>	5	<b>Блокировка дверцы при пиролизе</b>	Да
<b>Тип направляющих</b>	Металлические направляющие	<b>Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)</b>	371x724x418 мм
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1700 Вт
<b>Программатор длительности приготовления</b>	Старт и стоп	<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт
<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание	<b>Мощность большого гриля</b>	2900 Вт
<b>Съемная дверца</b>	Да	<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	2 x 1850 Вт
<b>Внутреннее стекло</b>	Да	<b>Тип гриля</b>	Электрический
<b>дверцы сплошное</b>		<b>Система закрывания</b>	Да
<b>Внутренние стекла</b>	Да	<b>Soft Close</b>	
<b>дверцы съемные</b>			

## Опции, основная духовка

<b>Таймер</b>	Да	<b>Минимальная температура</b>	50 °C
<b>Акустический сигнал окончания приготовления</b>	Да	<b>Максимальная температура</b>	260 °C

## Аксессуары в комплекте, основная духовка



<b>Решетка с задним и боковым упором</b>	1	<b>Решетка для противня</b>	1
<b>Противень (20 мм)</b>	1	<b>Телескопические направляющие</b>	1
<b>Противень глубокий (40 мм)</b>	1	<b>неполного выдвижения</b>	

## Электрическое подключение

<b>Номинальная мощность</b>	4000 Вт	<b>Провод для тестирования</b>	Да
<b>Сила тока</b>	18 А	<b>Дополнительные способы подключения</b>	Да, двух- или трехфазное
<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Частота тока</b>	50/60 Гц
<b>Напряжение 2</b>	380-415 В	<b>Клеммная коробка</b>	5 полюсов
<b>Тип электрического кабеля</b>	Да, однофазное	<b>Тип электрической вилки</b>	Нет



## Совместимые Аксессуары

### AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрицы 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

### KIT600CPF9P



### KITPBX



Регулируемые по высоте ножки (850 мм)

### 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



### KITPC9X9

Стеновая панель, 90 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Sinfonia и Portofino с пиролизом

### 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

## 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.
	A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.		Установка в колонну
	Поворотные переключатели		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 COMPACTscreen		Дверца с четвертым 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 поддумывания.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наилучше 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.



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.



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.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



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.



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.



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.



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.



Пиролитическая очистка: функция экономичной пиролитической очистки может быть выбрана, когда духовка загрязнена не сильно. Эта функция имеет максимальную продолжительность 1,5 часа.



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.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, и превращает жир и остатки пищи в мелкий пепел, который можно легко стереть влажной тканью. При такой высокой температуре дверца автоматически блокируется в целях безопасности, в то время как температура внешней поверхности дверцы остается контролируемой, поэтому к ней можно безопасно прикоснуться к функции, настраиваемой пользователем в зависимости от уровня загрязнения, присутствующего в духовке.



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.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



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