

CPF9GPAN

Розміри приладу	90x60 см
Кількість духових шаф	1
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Піролітична
Код EAN	8017709229429
Клас енергоефективності	A+



Естетика



EVO
screen

Естетика	Portofino	Кількість перемикачів	8
Колір	Антрацит	Колір серіографії	Сріблястий
Тип варильноого центру	Без боковин	Ручка	Smeg Portofino
Дверцята духової шафи	З рамкою	Колір ручки	Кольорові
Захисний бортик	Так	Тип скла духової шафи	Сірий
Тип решіток	Чавунно-сірий	Ніжки	Чорний
Цвет варочной панели	Нержавіюча сталь	Цоколь	Чорний
Обробка панелі	Емальований метал	Відсік для зберігання	Push pull
управління		Логотип	Накладний з нержавіючої сталі
Тип перемикачів	Smeg Portofino	Розміщення логотипу	Смуга під духовою шафою
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь		
Управління	LCD		

Програми/ Функції

Кількість функцій

10

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентиляція
 Turbo	 ECO	 Гриль
 Великий гриль	 Великий вентильований гриль	 Нижній нагрів
 Вентильована основа		

Функції очищення

 Піроліз	 ECO-піроліз
--	---

Автоматичні програми 20

Інші функції

 Розморожування за часом	 Розморожування за вагою	 Підняття тіста
 Шабат		

Технічні характеристики варильної панелі



Кількість зон приготування 6

Передня ліва - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 4.20 кВт

Задня ліва - Газ - AUX - 1.00 кВт

Передня центральна - Газ - AUX - 1.00 кВт

Задня центральна - Газ - SRD - 1.80 кВт

Передня права - Газ - SRD - 1.80 кВт

Задня права - Газ - RP - 3.00 кВт

Тип газових конфорок Стандартний

Газ-контроль

Так

Автоматичне Так

Кришки конфорок

Емальовані матово-чорні

електrozапалювання

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп 2

Кількість стекол дверцят 4

Кількість конвекторів 3

Кількість тепловідбивних стекол

Корисний об'єм - 1-а духовка 115 л

дверцят 3

Повний об'єм, 1-ша духовка 129 л

дверцят

Матеріал внутрішньої камери Емаль Ever Clean

Терmostat безпеки Так

Кількість рівнів приготування	5	Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкриванні дверцят	Так
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі		
Тип ламп підсвічування	Галогенна		
Потужність підсвітки	40 Вт		
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп	Система охолодження	Тангенціальна
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Блокування дверцят при піролізі	Так
Відкривання дверцят	Традиційне	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	371x724x418 мм
Знімні дверцята	Так	Тип контролю температури	Електронний
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	Потужність нижнього нагрівального елементу	1700 Вт
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так	Потужність верхнього нагрівального елементу	1200 Вт
		Потужність грилю	1700 Вт
		Потужність великого грилю	2900 Вт
		Потужність кільцевого нагрівального елементу	2 x 1850 Вт
		Тип грилю	Електричний
		Система закривання	Так
		Soft Close	

Опції - основна духовка

Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	260 °C

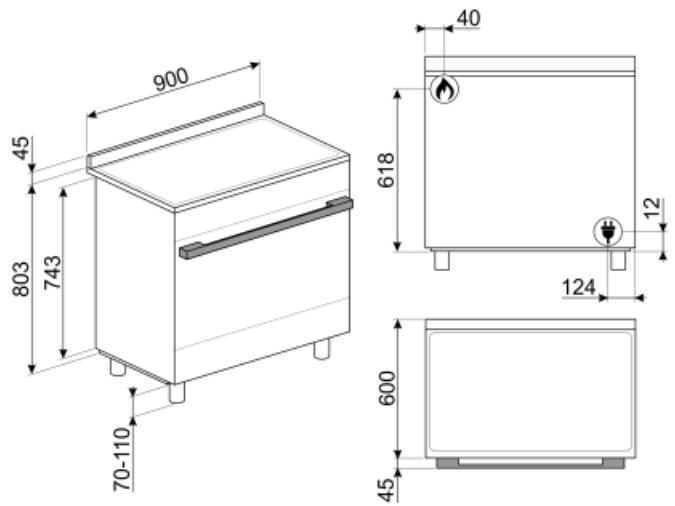
Аксесуари в комплекті - основна духовка



Решетка с задним и боковым упором	1	Решітка для дека	1
Деко (20 мм)	1	Телескопічні спрямовувачі неповного висування	1
Деко глибоке (40 мм)	1		

Електричне підключення

Номінальна потужність	4000 Вт	Дріт для тестування	Так
Сила струму (A)	18 А	Тип електричного кабелю	Да, двух- или трехфазное
Напруга	220-240 В	Частота струму	50/60 Гц
Напруга 2 (В)	380-415 В	Клемна коробка	5 полюсів
Тип електрического кабеля	Так, однофазний		



Not included accessories

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.

BGCPF9



Чугунный гриль для варочных центров Portofino

KITH95CPF9



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



SFLK1

Захисне блокування

GTP



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



PRTX

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

TRKCPF9



Гриль для Terrapanuki, подходит для варочных центров Portofino



PPR9

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

KIT600CPF9P



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 (ТТ)



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



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



Дверца с четверным 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.



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.



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.



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



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 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.



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.



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.



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.



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



ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



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



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



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей EVO Screen