

## CPF9GPOG

<b>Розміри приладу</b>	90x60 см
<b>Кількість духових шаф</b>	1
<b>Источник нагрева духовки</b>	Електричний
<b>Тип варильної панелі</b>	Газ
<b>Тип основної духовки</b>	Термовентильований
<b>Система чищення Основної духовки</b>	Піролітична
<b>Код ЕАН</b>	8017709229368
<b>Клас енергоефективності</b>	A+



## Естетика



<b>Естетика</b>	Portofino	<b>Кількість перемикачів</b>	8
<b>Колір</b>	Оливковий зелений	<b>Колір серіографії</b>	Чорний
<b>Тип варильного центру</b>	Без боковин	<b>Ручка</b>	Smeg Portofino
<b>Дверцята духової шафи</b>	З рамкою	<b>Колір ручки</b>	Кольорові
<b>Захисний бортик</b>	Так	<b>Тип скла духової шафи</b>	Сірий
<b>Тип решіток</b>	Чавунно-сірий	<b>Ніжки</b>	Чорний
<b>Цвет варочной панели</b>	Нержавіюча сталь	<b>Цоколь</b>	Чорний
<b>Обробка панелі</b>	Емальований метал	<b>Відсік для зберігання</b>	Push pull
<b>управління</b>		<b>Логотип</b>	Накладний з нержавіючої сталі
<b>Тип перемикачів</b>	Smeg Portofino	<b>Розміщення логотипу</b>	Смуга під духовою шафою
<b>Колір перемикачів</b>	Нержавіюча сталь		
<b>Управління</b>	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** 3

**Корисний об'єм - 1-а духовка** 115 л

**Терmostat безпеки** Так

**Повний об'єм, 1-ша духовка** 129 л

**Матеріал внутрішньої камери** Емаль Ever Clean

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

## Опції - основна духовка

<b>Таймер</b>	Так	<b>Мінімальна температура</b>	50 °C
<b>Акустичний сигнал закінчення приготування</b>	Так	<b>Максимальна температура</b>	260 °C

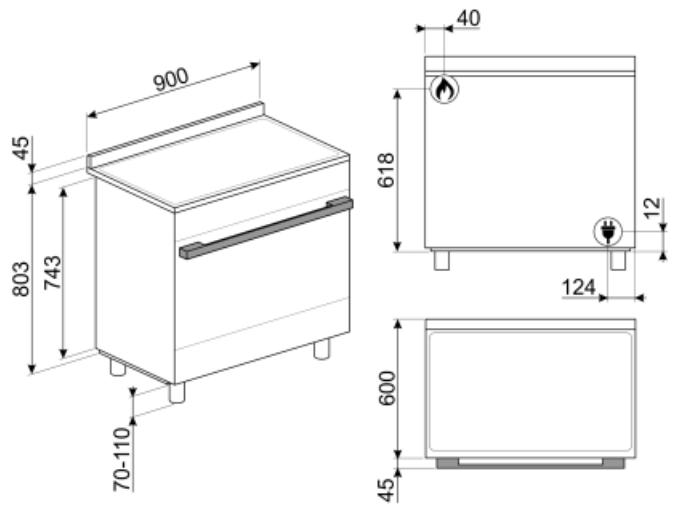
## Аксесуари в комплекті - основна духовка



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

## Електричне підключення

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

### 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



### TRKCPF9

Гриль для Terrapanuki, подходит для варочных центров Portofino



### KIT600CPF9P

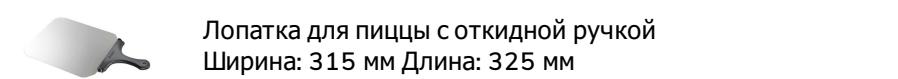


### BBQ9

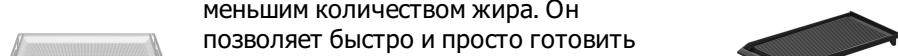


### PALPZ

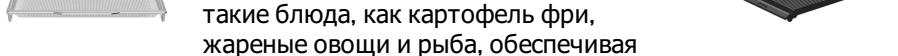
Лопатка для пиццы с откидной ручкой  
Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



### BGCPF9

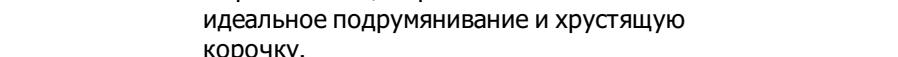


Чугунный гриль для варочных центров Portofino



### SFLK1

Захисне блокування



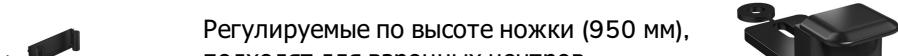
### PRTX

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



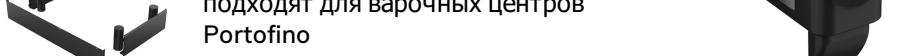
### PPR9

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



### 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.



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



Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта пекь 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.



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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



Дверца с четвертым остеклением



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.

ECO

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 вертетом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.

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.



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.

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.



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

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



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

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.



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.