

# **CPF9GPOG**

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки

Тип варильної панелі

Тип основної духовки

Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності

90x60 cm

1

Електричний

Газ

Термовентильований

Піролітична

8017709229368

A+



### Естетика







Тип варильного центру

Обробка панелі

управління

Естетика

Логотип

сталі

Колір

Розміщення логотипу

Захисний бортик

Цвет варочной панели

Тип решіток Тип управління Тип перемикачів Без боковин

Емальований метал

Portofino

Накладний з нержавіючої

Оливковий зелений

Нержавіюча сталь

Чавунно-сірий Перемикачі

Smeg Portofino

Ручка Смуга під духовою шафою

Колір ручки

**Управління** 

Відсік для зберігання

Тип скла духової шафи

Колір перемикачів

Колір серіографії

Кількість перемикачів

Ніжки Цоколь Нержавіюча сталь

Чорний TFT

Дверцята духової шафи 3 рамкою

Сірий

Smeg Portofino

Кольорові

Push pull Чорний

Чорний

# Програми/ Функції

Кількість функцій

10



Повний об'єм, 1-ша

Кількість рівнів

приготування

Матеріал внутрішньої

духовка

камери

129 л

5

Емаль Ever Clean

### Функції традиційного приготування (за результатами тесту) Статичний Статичний Вентильований Термовентиляція Turbo ECO Гриль Великий гриль Великий вентильований гриль Нижній нагрів Вентильована основа Інші функції Розморожування за часом Розморожування за вагою Підняття тіста Шабат Функції очищення Піроліз ЕСО-піроліз 20 Автоматичні програми Технічні характеристики варильної панелі UR 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 Так **Автоматичне** Кришки конфорок Емальовані матово-чорні електрозапалювання Технічні особливості - основна духовка Кількість ламп 2 Кількість стекол 4 дверцят Кількість конвекторів 3 Кількість 3 Корисний об'єм - 1-а 115 л тепловідбивних стекол духовка дверцят

**SMEG SPA** 29.11.2025

Термостат безпеки

Так



Тип направляючих

Металеві спрямовувачі

Тип ламп підсвічування Потужність підсвітки

Галогенна 40 BT

Програматор тривалості Старт і стоп приготування

Освітлення при

Так

відкритих дверцятах

Традиційне Відкривання дверцят

Знімні дверцята Суцільне внутрішнє Так Так

скло дверцят

Внутрішнє скло дверцят Так

знімне

**Автоматичне** відключення

нагрівальних елементів

при відкриванні

дверцят

Система охолодження

Блокування дверцят

при піролізі

Розміри внутрішньої

камери (ВхШхГ)

Тип контролю температури

Потужність нижнього

нагрівального елементу

Потужність верхнього нагрівального елементу

Потужність грилю Потужність великого

грилю

Потужність кільцевого

нагрівального елементу

Тип грилю

Система закривання

Soft Close

Так

Тангенціальна

371x724x418 MM

Електронний

1700 BT

1200 BT

1700 BT

2900 BT

2 x 1850 BT

Електричний

Так

# Опції - основна духовка

Таймер

закінчення

приготування

Акустичний сигнал

Так

1

Так

Мінімальна температура

Максимальна температура

50 °C

260°C

# Аксесуари в комплекті - основна духовка



Решетка с задним и боковым упором Деко (20 мм)

Деко глибоке (40 мм)

Решітка для дека 1 Телескопічні 1 спрямовувачі неповного

висування

# Електричне підключення

Номінальна потужність

4000 BT 18 A

Сила струму (А) Напруга

220-240 B 380-415 B Дріт для тестування

Тип електричного кабелю

Частота струму

Да, двух- или трехфазное

Тип электрического кабеля

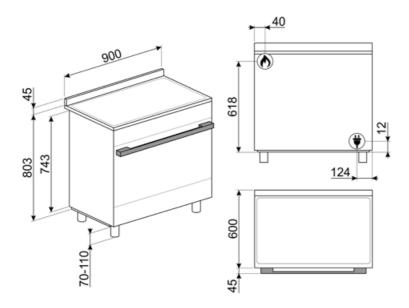
Напруга 2 (В)

Так, однофазний

Клемна коробка

50/60 Гц 5 полюсів







# **Compatible 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.

BBQ9



**BN920** 

**BN940** 



#### **GTP**

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



#### GTT

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



#### KIT600CPF9P



### KITH95CPF9

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



#### **KITPBX**

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



#### KITPC9X9

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



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



### **PALPZ**

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



#### SFLK1

Захисне блокування



#### **SMOLD**

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



### **TPKCPF9**



Гриль для Teppanyaki, подходит для варочных центров Portofino



# 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.



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



Установка в колонну



Поворотные перключатели



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 COMPACT screen



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°С 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 + 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 ECO 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.

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

пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы. 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.

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

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.





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.



ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°С, 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°С 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°С. 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.