

CPF9GPOR

| | |
|---|--------------------|
| 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 ЕАН | 8017709229405 |
| Клас енергоефективності | A+ |



Естетика



| | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| Естетика | Portofino |
| Тип варильного центру | Без боковин |
| Колір | Помаранчевий |
| Обробка панелі управління | Емальований метал |
| Логотип | Накладний з нержавіючої сталі |
| Розміщення логотипу | Смуга під духовою шафою |
| Захисний бортик | Так |
| Цвет варочной панели | Нержавіюча сталь |
| Тип решіток | Чавунно-сірий |
| Тип управління | Перемикачі |
| Тип перемикачів | Smeg Portofino |

| | |
|------------------------------|------------------|
| Колір перемикачів | Нержавіюча сталь |
| Кількість перемикачів | 8 |
| Колір серіографії | Чорний |
| Управління | TFT |
| Дверцята духової шафи | З рамкою |
| Тип скла духової шафи | Сірий |
| Ручка | Smeg Portofino |
| Колір ручки | Кольорові |
| Відсік для зберігання | Push pull |
| Ніжки | Чорний |
| Цоколь | Чорний |

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 | | |

Інші функції

| | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------|
| Розморожування за часом | Розморожування за вагою | Підняття тіста |
| Шабат | | |

Функції очищення

| | |
|---------|-------------|
| Піроліз | ECO-піроліз |
|---------|-------------|

Автоматичні програми 20

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

Кришки конфорок

Емальовані матово-чорні

електrozапалювання

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп 2

Кількість стекол дверцят 4

Кількість конвекторів 3

Кількість тепловідбивних стекол дверцят 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

Кількість рівнів приготування 5

| | | | |
|--|-----------------------|---|----------------|
| Тип направляючих | Металеві спрямовувачі | Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкриванні дверцят | Так |
| Тип ламп підсвічування | Галогенна | | |
| Потужність підсвітки | 40 Вт | | |
| Програматор тривалості приготування | Старт і стоп | | |
| Освітлення при відкритих дверцях | Так | Система охолодження | Тангенціальна |
| Відкривання дверцят | Традиційне | Блокування дверцят при піролізі | Так |
| Знімні дверцята | Так | Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ) | 371x724x418 мм |
| Суцільне внутрішнє скло дверцят | Так | Тип контролю температури | Електронний |
| Внутрішнє скло дверцят | Так знімне | Потужність нижнього нагрівального елементу | 1700 Вт |
| | | 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

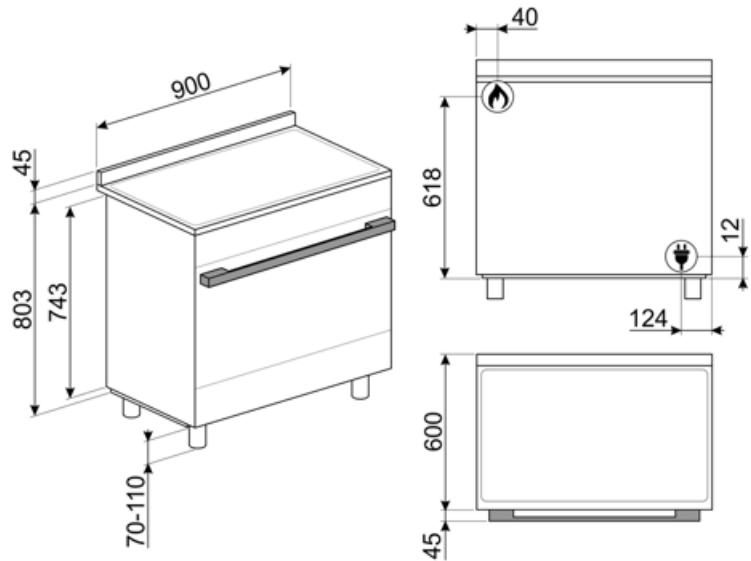
| | | | |
|--|-----|--------------------------------|--------|
| Таймер | Так | Мінімальна температура | 50 °C |
| Акустичний сигнал закінчення приготування | Так | Максимальна температура | 260 °C |

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 | | |



Compatible 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.



BN920

BBQ9



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



KITPBX



Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



KITPC9X9



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



KITPD

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

PALPZ



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



PPR9

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



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 Terrapuaki, 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.



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.



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.



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



Установка в колонну



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.



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 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.



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.



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.



ШАБАТ: функция, которая позволяет готовить еду с соблюдением требований субботы, относительно дня недели.



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.



Поворотные переключатели



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.



Дисплей COMPACTscreen

Benefit (TT)

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.

Пиролиз

Легкая очистка духовки благодаря специальной пиролитической функции.

LCD-дисплей

Простой и интуитивно понятный пользовательский интерфейс, управление простым прикосновением.

Выдвижной отсек для хранения

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

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.

многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

Тангенциальное охлаждение

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

Электронное управление

Электронное управление для своевременного регулирования температуры и равномерности нагрева.

Телескопические направляющие

Легкое извлечение и безопасная установка противней в духовку благодаря телескопическим направляющим.

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности



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)

Регулировка высоты

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

Soft close

Дверь оснащена специальной системой бесшумного закрывания

Три конвектора

Духовка оснащена тремя конвекторами и тремя кольцевыми нагревательными элементами.

Режим Шаббат

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