

# CPF9GPOR

<b>Розміри приладу</b>	90x60 cm
<b>Кількість духових шаф</b>	1
<b>Источник нагрєва духовки</b>	Електричний
<b>Тип варильної панелі</b>	Газова
<b>Тип основної духовки</b>	Термовентильований
<b>Система чищення Основної духовки</b>	Піролітична
<b>Код EAN</b>	8017709229405
<b>Клас енергоефективності, основна духовка</b>	A+



## Естетика













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

## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій</b>	10
--------------------------	----

### Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

 Статичний	 Вентильований	 Термо-вентильований
 Turbo	 ECO	 Гриль
 Великий гриль	 Великий вентильований гриль	 Основа
 Вентильована основа		





### Функції очищення

 Піроліз	 ECO-піроліз
--	---

### Автоматичні програми

20

### Інші функції

 Розморожування за часом	 Розморожування за вагою	 Підняття тіста
 Шаббат		

## 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

**Автоматичне електрозапалювання** Так

**Кришки конфорок**

Емальовані матово-чорні

## Технічні особливості - основна духовка



<b>Кількість ламп підсвічування</b>	2	<b>Кількість стекол дверцят</b>	4
<b>Кількість конвекторів</b>	3	<b>Кількість тепловідбивних стекол дверцят</b>	3
<b>Корисний об'єм - 1-а духовка</b>	115 л	<b>Термостат безпеки</b>	Так
<b>Повний об'єм, 1-ша духовка</b>	129 л		
<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean		

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

## 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

## Акcesуари в комплекті - основна духовка



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

## Електричне підключення

<b>Номинальна потужність</b>	4000 Вт	<b>Частота струму</b>	50/60 Гц
<b>Сила струму (А)</b>	18 А	<b>Дріт для тестування</b>	Так
<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Клемна коробка</b>	5 полюсів
<b>Напруга 2 (В)</b>	380-415 В		



## Not included accessories

### BGCPF9

Чугунный гриль для варочных центров Portofino



### SFLK1

Блокировка управления



### 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)



### GT1P-2

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) для духовых шкафов с металлическими направляющими для противней. Длина: 355,5 мм, выдвижение на 285 мм. Материал: нержавеющая сталь AISI 430 полированная.



### 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



### GTP

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



### TPKCPF9

Гриль для Terrapuyaki, подходит для варочных центров Portofino



### KIT600CPF9P



### KITPD

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



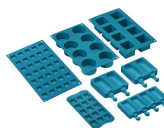
### PALPZ

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 (TT)

-  Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
-  A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. 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 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. 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 четверным 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 подрумянивания.
-  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.
-  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.



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.