

CPF9GPX

Розміри приладу	90x60 cm
Кількість духових шаф	1
Источник нагрєва духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Піролітична
Код EAN	8017709225780
Клас енергоефективності	A+



Естетика



Тип варильного центру	Без боковин	Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Обробка панелі управління	Обробка проти відбитків пальців	Кількість перемикачів	8
Естетика	Portofino	Колір серіографії	Чорний
Логотип	Накладний з нержавіючої сталі	Управління	TFT
Колір	Нержавіюча сталь	Дверцята духової шафи	З рамкою
Розміщення логотипу	Смуга під духовою шафою	Тип скла духової шафи	Сірий
Оздоблення	Матова	Ручка	Smeg Portofino
Захисний бортик	Так	Колір ручки	Матова нерж. сталь
Цвет варочной панели	Нержавіюча сталь	Відсік для зберігання	Push pull
Тип решіток	Чавунно-сірий	Ніжки	Чорний
Тип управління	Перемикачі	Цоколь	Чорний
Тип перемикачів	Smeg Portofino		

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

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



Кількість ламп 2

Кількість конвекторів 3

Корисний об'єм - 1-а духовка 115 л

Повний об'єм, 1-ша духовка 129 л

Матеріал внутрішньої камери Емаль Ever Clean

Кількість стекол дверцят 4

Кількість тепловідбивних стекол дверцят 3

Термостат 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 (ВхШхГ)	371x724x418 мм
Знімні дверцята	Так	Тип контролю температури	Електронний
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	Потужність нижнього нагрівального елемента	1700 Вт
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так	Потужність верхнього нагрівального елемента	1200 Вт
		Потужність грилю	1700 Вт
		Потужність великого грилю	2900 Вт
		Потужність кільцевого нагрівального елемента	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

Акcesуари 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

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



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



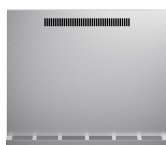
KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



KITPC9X9

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



KITPD

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



PALPZ

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



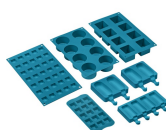
SFLK1

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



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.



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



Поворотные переключатели



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



Дверца с четверным остеклением



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Установка в колонну



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 лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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.



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



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.



Экономичный: 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.

- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.</p> |
|  <p>Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.</p> |  <p>Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Пиролитическая очистка: функция экономичной пиролитической очистки может быть выбрана, когда духовка загрязнена не сильно. Эта функция имеет максимальную продолжительность 1,5 часа.</p> |  <p>Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.</p> |
|  <p>ШАБАТ: функция, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.</p> |  <p>В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.</p> |
|  <p>Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.</p> |  <p>Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.</p> |
|  <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p> |  <p>Благодаря простому и интуитивно понятному интерфейсу Компактный цифровой дисплей удобен в использовании благодаря возможности взаимодействовать с регуляторами.</p> |