

CPF9GPYW

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 EAN	8017709229375
Клас енергоефективності	A+



Естетика



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

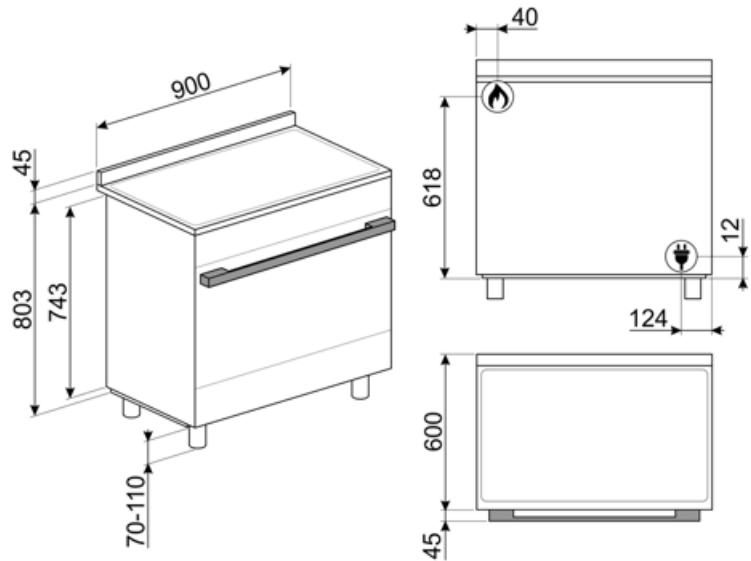
Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	260 °C

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



GTP



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

KIT600CPF9P



KITPBX



Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



KITPD

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



PPR9

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

BBQ9



BN940



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



KITPC9X9

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



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 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.
	A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.		Установка в колонну
	Поворотные переключатели		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 COMPACTscreen		Дверца с четвертым 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°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.		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 + 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.



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.



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.



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.



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.



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 пищу в соответствии с требованиями иудаизма, относительно дня отпачинку.



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.



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 блокируются 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.



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



Регулировка высоты

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

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)

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).

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.