



CPF9IPAN

Розміри приладу	90x60 cm
Кількість духових шаф	1
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Індукційна
Тип основної духовки	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Піролітична
Код EAN	8017709240721
Клас енергоефективності	A+













Естетика

			
Тип варильного центру	Без боковин	Кількість перемикачів	7
Обробка панелі управління	Емальований метал	Колір серіографії	Сріблястий
Естетика	Portofino	Управління	TFT
Логотип	Накладний з нержавіючої сталі	Дверцята духової шафи	3 рамкою
Колір	Антрацит	Тип скла духової шафи	Сірий
Розміщення логотипу	Смуга під духовою шафою	Ручка	Smeg Portofino
Захисний бортик	Так	Колір ручки	Кольорові
Цвет варочной панели	Нержавіюча сталь	Відсік для зберігання	Push pull
Тип управління	Перемикачі	Ніжки	Чорний
Тип перемикачів	Smeg Portofino	Цоколь	Чорний
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь		





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 5

Передня ліва - Індукція - одинарна - 1.40 кВт - Booster 2.20 кВт - Ø 14.5 см

Задня ліва - Індукція - одинарна - 1.85 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 18.0 см

Центральна - Індукція - одинарна - 2.60 кВт - Booster 3.70 кВт - Ø 27.0 см

Задня права - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.70 кВт - Ø 21.0 см

Передня права - Індукція - одинарна - 1.40 кВт - Booster 2.20 кВт - Ø 14.5 см

Автоматичне відключення при перегріванні	Так	Індикація обраної зони	Так
Автоматичне визначення діаметру посуду	Так	Індикатор залишкового тепла	Так

Автоматичне визначення діаметру посуду

Індикація мінімального діаметру посуду

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	Термостат безпеки	Так
Повний об'єм, 1-ша духовка	129 л		

Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкриванні дверцят	Так
Кількість рівнів приготування	5	Система охолодження	Тангенціальна
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Блокування дверцят при піролізі	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	371x724x418 мм
Потужність підсвітки	40 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп	Потужність нижнього нагрівального елементу	1700 Вт
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Потужність верхнього нагрівального елементу	1200 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	Потужність грилю	1700 Вт
Знімні дверцята	Так	Потужність великого грилю	2900 Вт
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	Потужність кільцевого нагрівального елементу	2 x 1850 Вт
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так	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

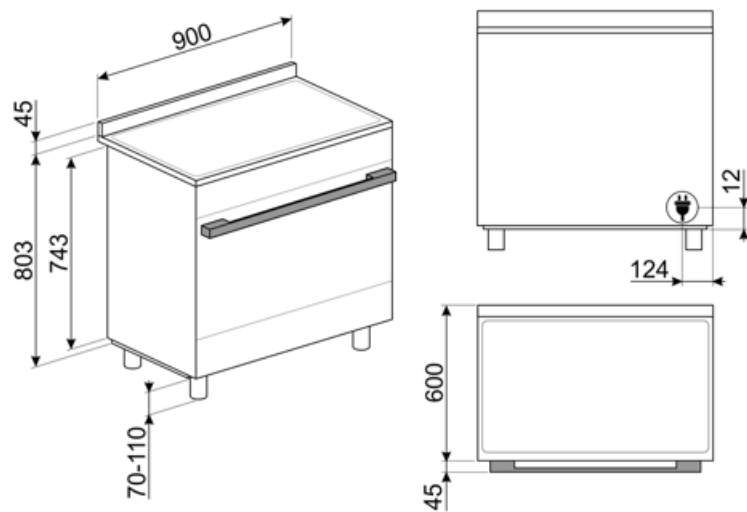
Акcesуари в комплекті - основна духовка



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

Номінальна потужність	11400 Вт	Тип електричного кабелю	Да, двух- или трехфазное
Сила струму (А)	50 А	Частота струму	50/60 Гц
Напруга	220-240 В	Клемна коробка	5 полюсів
Напруга 2 (В)	380-415 В	Тип електричної вилки	Ні
Тип электрического кабеля	Так, однофазный		



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



GRILLPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления мяса, сыра и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.



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

TPKPLATE



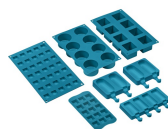
Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления рыбы, яиц и овощей.
Размеры: 410 x 240 мм.



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки

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 всей 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.



Установка в колонну



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.



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°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 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.

- | | |
|---|---|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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> |  <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>Защита от перегрева: система безопасности, которая автоматически отключает варочную панель в случае перегрева блока управления.</p> |  <p>Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.</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>Индикация остаточного тепла: после выключения стеклокерамической варочной панели индикатор остаточного тепла показывает, какая из зон нагрева все еще остается горячей. Когда температура опускается ниже 60°C, индикатор гаснет.</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>Soft close: 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>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>
 <p>Дисплей COMPACTscreen</p>	 <p>Поворотные переключатели</p>