

# CPF9IPBL

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки

Тип варильної панелі

Тип основної духовки

Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності

90x60 cm

1

Електричний Індукційна

Термовентильований

Піролітична

8017709240738

A+



### Естетика





Тип варильного центру Без боковин

Обробка панелі

управління

Естетика Portofino

Логотип Накладний з нержавіючої

сталі

Емальований метал

Колір Чорний

Розміщення логотипу Смуга під духовою шафою

Захисний бортик

Цвет варочной панели Нержавіюча сталь

Тип управління Перемикачі Тип перемикачів Smeg Portofino Колір перемикачів Нержавіюча сталь Кількість перемикачів

Колір серіографії

**Управління** 

Дверцята духової шафи 3 рамкою

Тип скла духової шафи

Ручка Колір ручки

Відсік для зберігання

Ніжки

Цоколь

Сріблястий

**TFT** 

Сірий

Smeg Portofino

Кольорові

Push pull

Чорний

Чорний

# Програми/ Функції

Кількість функцій

10



### Функції традиційного приготування (за результатами тесту) Статичний Статичний Вентильований Термовентиляція ECO Гриль Turbo Великий гриль Великий вентильований гриль Нижній нагрів Вентильована основа Інші функції Розморожування за часом Розморожування за вагою Підняття тіста Шабат Функції очищення Піроліз ЕСО-піроліз 20 Автоматичні програми Технічні характеристики варильної панелі STOP °C∓ 1 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** Так Індикація обраної зони Так відключення при Індикатор залишкового Так перегріванні тепла **Автоматичне** Так визначення діаметру посуду Індикація мінімального Так діаметру посуду

# Технічні особливості - основна духовка





Матеріал внутрішньої

камери

Кількість рівнів

приготування

Тип направляючих

Тип ламп підсвічування

Потужність підсвітки 40 BT Програматор тривалості Старт і стоп

приготування

Освітлення при

відкритих дверцятах

Відкривання дверцят

Знімні дверцята Суцільне внутрішнє

скло дверцят

Внутрішнє скло дверцят Так

знімне

Емаль Ever Clean

Металеві спрямовувачі

Галогенна

Традиційне

5

Так

Так

Так

при відкриванні

**Автоматичне** 

відключення

Система охолодження

Блокування дверцят

при піролізі

Розміри внутрішньої

камери (ВхШхГ)

Тип контролю

температури

Потужність нижнього

нагрівального елементу

Потужність верхнього

нагрівального елементу

Потужність грилю

Потужність великого

грилю

Потужність кільцевого

нагрівального елементу

Тип грилю

Система закривання

Так

нагрівальних елементів

дверцят

Тангенціальна

371x724x418 MM

Електронний

1700 BT

1200 BT

1700 BT

2900 BT

2 x 1850 BT

Електричний

Так

Soft Close

### Опції - основна духовка

Таймер

Акустичний сигнал

закінчення приготування

Так Так

1

1

Мінімальна температура

Максимальна температура

50 °C

260°C

## Аксесуари в комплекті - основна духовка



Решетка с задним и

боковым упором Деко (20 мм) Деко глибоке (40 мм) Решітка для дека Телескопічні

спрямовувачі неповного

висування

## Електричне підключення

Номінальна потужність

Сила струму (А)

Напруга Напруга 2 (В)

Тип электрического кабеля

11400 BT

50 A 220-240 B 380-415 B

Так, однофазний

Дріт для тестування

Тип електричного

кабелю

Частота струму Клемна коробка

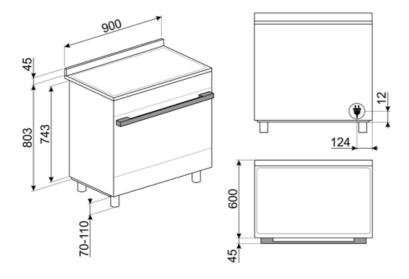
1

1

Да, двух- или трехфазное

50/60 Гц 5 полюсів







### **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 х 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



#### KITPC9X9

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



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



#### KITSB9MB



#### **PALPZ**

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





#### **SCRP**

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



#### 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



#### **TPKPLATE**

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



## 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.



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



Установка в колонну



Поворотные перключатели



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 COMPACT screen



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.



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.



Защита от перегрева: система безопасности, которая автоматически отключает варочную панель в случае перегрева блока управления.



Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.





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.



ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°С, 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.



Пиролитическая очистка: функция экономичной пиролитической очистки может быть выбрана, когда духовка загрязнена не сильно. Эта функция имеет максимальную продолжительность 1,5 часа.



Воздух при 40°С создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



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°С, индикатор гаснет.



ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.