

CPF9IPOG

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Индукция
Тип основной духовки	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки, основная духовка	Пиролитическая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709240745
Класс энергоэффективности	A+



Эстетика



Дизайн	Без боковин	Количество переключателей	7
Обработка панели управления	Эмалированный металл	Цвет шелкографии	Черный
Эстетика	Портофино (Portofino)	Дисплей	Жидкокристаллический дисплей с активной матрицей
Логотип	Сборный, нержавеющая сталь	Дверца	С рамкой
Цвет	Оливковый	Тип стекла	Серый
Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом	Ручка	Портофино (Portofino)
Защитный бортик	Да	Ручки	Окрашенный
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь	Отсек для хранения	Открытие нажатием
Тип управления	Поворотные переключатели	Ножки	Черный
Поворотные переключатели	Портофино (Portofino)	Цоколь	Черный
Цвет переключателей	Нержавеющая сталь		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	10
---	----

Традиционные функции приготовления

- Статический
- Вентилируемый
- Нагрев сзади с конвекцией
- Турбо
- Экономичный
- Гриль малый
- Гриль большой
- Гриль большой + конвекция
- Нижний нагрев
- Нижний нагрев + конвекция

Другие функции

- Размораживание по времени
- Размораживание по весу
- Поднятие теста
- Шаббат

Функции очистки

- Пиролиз
- Экономичный пиролиз

Автоматические программы

20

Технические характеристики варочной панели



Количество зон приготовления 5

Фронтальная левая - Индукция - одинарная - 1.40 кВт - Booster 2.20 кВт - Ø 14.5 см

Задняя левая - Индукция - одинарная - 1.85 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 18.0 см

Центральная - Индукция - одинарная - 2.60 кВт - Booster 3.70 кВт - Ø 27.0 см

Задняя правая - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.70 кВт - Ø 21.0 см

Фронтальная правая - Индукция - одинарная - 1.40 кВт - Booster 2.20 кВт - Ø 14.5 см

Автоматическое отключение при перегреве Да **Индикация выбранной зоны** Да

Автоматическое определение диаметра посуды Да **Индикация остаточного тепла** Да

Индикация минимального диаметра посуды Да

Технические характеристики - основная духовка



Количество ламп подсветки

2

Количество конвекторов

3

Полезный объем

115 л

Количество стекол дверцы

4

Количество теплоотражающих стекол дверцы

3

Термостат безопасности Да

Полный объем, 1-я духовка	129 л	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки	Система охлаждения	Тангенциальная
Количество уровней приготовления	5	Блокировка дверцы при пиролизе	Да
Тип направляющих	Металлические направляющие	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371x724x418 мм
Тип подсветки	Галогенная	Регулировка температуры	Электронный
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт
Освещение при открытой дверце	Да	Мощность гриля	1700 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Мощность большого гриля	2900 Вт
Съемная дверца	Да	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2 x 1850 Вт
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да	Тип гриля	Электрический
Внутренние стекла дверцы съемные	Да	Петли "Плавное закрывание"	Да

Опции, основная духовка

Таймер	Да	Минимальная температура	50 °С
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °С

Аксессуары в комплекте, основная духовка



Решетка с задним и боковым упором	1	Решетка для противня	1
Противень (20 мм)	1	Телескопические направляющие неполного выдвижения	1
Противень глубокий (40 мм)	1		

Электрическое подключение

Номинальная мощность	11400 Вт	Дополнительные способы подключения	Да, двух- или трехфазное
Сила тока	50 А	Частота тока	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	5 полюсов
Напряжение 2	380-415 В	Тип электрической вилки	Нет
Тип электрического кабеля	Да, однофазное		



Совместимые Аксессуары

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

Блокировка управления



TRKPLATE

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.



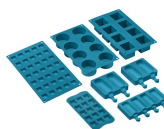
SCRP

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.
-  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.
-  Дверца с четверным остеклением
-  А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.
-  Поворотные переключатели
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  Благодаря простому и интуитивно понятному интерфейсу Компактный цифровой дисплей удобен в использовании благодаря возможности взаимодействовать с регуляторами.
-  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 научной 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.

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



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°C 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°C, индикатор гаснет.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.