

## CPF9IPOG новинки

### Portofino

Отдельностоящий варочный центр, 90x60 см, оливковый

#### ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Цвет оливковый

Дизайн Portofino

LCD-дисплей

Поворотные переключатели Portofino

Отсек для хранения Push-pull

#### ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

5 индукционных зон приготовления

Передняя левая: Ø 145 мм – 1,4 кВт (Booster 2,2 кВт)

Задняя левая: Ø 180 мм – 1,85 кВт (Booster 3,0 кВт)

Центральная: Ø 270 мм – 2,6 кВт (Booster 3,7 кВт)

Передняя правая: Ø 145 мм – 1,4 кВт (Booster 2,2 кВт)

Задняя правая: Ø 210 мм – 2,3 кВт (Booster 3,7 кВт)

Автоматическое отключение при перегреве

Автоматическое определение диаметра посуды

#### ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

10 функций приготовления

Функция очистки: пиролиз, ECO-пиролиз

Дополнительные функции: размораживание по времени, размораживание по весу, поднятие теста, шаббат

Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение

20 автоматических программ

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (50 – 2600С)

Металлические направляющие, 5 уровней приготовления

Эмаль Ever Clean

Внутреннее стекло дверцы сплошное съёмное

4 галогенные лампы, 40 Вт

4 стекла дверцы

3 конвектора

Тангенциальная система охлаждения

Система плавного закрывания дверцы SoftClose

#### АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

2 глубоких противня (40 мм)

2 решетки с задним и боковыми ограничителями

Вертел

Телескопические направляющие неполного выдвижения

Скребок

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 11,4 кВт

Мощность гриля: 21,7 кВт

Напряжение: 220-240 В

Сила тока: 50 А

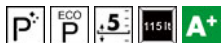
Частота тока: 50/60 Гц



#### Типы нагрева



Основная  
духовка



Вспомогательная  
духовка

#### дополнительные аксессуары

---

- **BGCPF9** - Гриль чугунный

#### Также поставляется

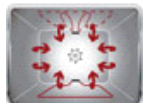
---

- **CPF9IPAN** - Антрацит
- **CPF9IPBL** - Черный
- **CPF9IPOR** - Оранжевый
- **CPF9IPR** - Красный
- **CPF9IPWH** - Белый
- **CPF9IPYW** - Желтый
- **CPF9IPX** - Нержавеющая сталь матовая

СМЕГ Россия  
Россия, 117105, Москва  
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615  
Тел. +7 (495) 380-37-82  
Факс 7 (495) 380-37-81



## Основная духовка



ECO

### Функция «ЕСО» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



### Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



### Гриль:

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.



### Нижний нагрев (окончательное приготовление):

Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.



### Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):

Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.



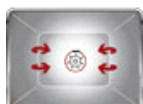
### Гриль с конвекцией:

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.



### Верхний нагрев + нижний нагрев:

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



### Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):

Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.



### Нижний нагрев + конвекция:

Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.



### Вертел:

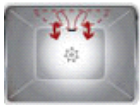
Благодаря вращающегося вертела достигается равномерное поджаривание мяса и птицы.

**Размораживание по весу:**

Время размораживания продуктов определяется автоматически.

**Размораживание по времени:**

С этой функцией время размораживания пищи определяется автоматически.

**Поднятие теста:**

Создает идеальные условия для поднятия любого типа теста, обеспечивая быстро оптимальные результаты.

**В случае с холодильниками:**

При ее активации внутренняя подсветка в холодильнике не включается при открывании дверцы

---

**Вспомогательная духовка****Пиролиз:**

Духовой шкаф разогревается до температуры 500°C, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Длительность программы 3 часа.

**ЭКО-пиролиз:**

Духовой шкаф разогревается до температуры 500°C, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Длительность программы 1,5 часа. Используется при слабом загрязнении духовки.

**5 уровней приготовления:**

Духовки Smeg с Maxi объемом 72 л имеют 5 уровней приготовления, обеспечивая максимальную гибкость использования. Они позволяют экономить время, когда необходимо приготовить несколько блюд одновременно, или большое количество пищи.

**Полезный объем 115 л:**

Smeg предлагает духовки с более широкой внутренней камерой. В моделях шириной 90 см полезный объем достигает 115 л, что позволяет использовать широкие противни

**Класс энергопотребления A+:**

Холодильники Smeg позволяют экономить до 40% электроэнергии по сравнению с классом A (класс A + +), сохраняя при этом максимальную эффективность и обеспечивая бережное отношение к окружающей среде.

отдельностоящие  
90 см  
зеленый

варочная поверхность: индукция  
встроенная духовка: многофункциональная термо-вентилируемая  
пиролитическая самоочищающаяся  
класс потребления энергии A+

