

CPF120IGMPBL Novinka

Brzy k dispozici

Portofino

SPORAK "PORTOFINO"(DVĚ TROUBY)
120 CM
ČERNÝ
Energetická třída AA

EXPECTED NOV 2019

EAN13: 8017709286064

HLAVNÍ TROUBA

- 10 funkcí
- Kapacita trouby: čistá - 79 litrů, hrubá - 70 litrů (VxŠxH): 360x460x425 mm
- Touch control/ Timer
- Teplota: 30-280 °C
- Tangenciální systém chlazení vzduchem
- Gril
- Čtyřnásobné prosklené dveře
- Snadné čištění smaltovaného interiéru
- 5 úrovní vaření, kovové boční podpěry
- Odnímatelné vnitřní dveře
- "Soft close dveře"
- 2 x 40 W halogenová světla
- Akustický alarm

Pyrolytická čistící funkce

POMOCNÁ TROUBA

- 9 funkcí
- Kapacita trouby: čistá - 79 litrů, hrubá - 63 litrů (VxŠxH): 360x460x425 mm
- Touch control/ Timer
- Teplota: 30-280 °C
- Tangenciální systém chlazení vzduchem
- Gril
- Trojitě zasklené dveře
- Snadné čištění smaltovaného interiéru
- 5 úrovní vaření, kovové boční podpěry
- Odnímatelné vnitřní dveře
- "Soft close dveře"

Technologie přímé páry

Funkce Vapor Clean

- Úložný prostor- zásuvka

DESKA

3 hořáky + mřížka + indukce

- Levý: UltraRapid 4,20kW
- Přední středný: 1,80kW
- Zadní středný: 3,00kW
- Elektrická mřížka: 1,60kW
- Přední pravá indukce: 210 mm, 2,1 kW (booster 2,30 kW)
- Zadní pravá indukce: 210 mm, 1,60 kW (booster 1,85 kW)



- Litinové stojany
- Automatické elektronické zapalování
- Bezpečnostní ventily
- Přizpůsobitelné pro LPG
- Automatické bezpečnostní vypínání
- Multizone

STANDARDNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 2 x plech na pečení / grilování (hloubka 20 mm)
- 2 x teleskopická vodící sada - částečná extrakce
- 2 x chromované police
- 2 x extra hluboké plechy (40 mm hluboké)
- 2 x mřížka na rošt
- 1 x sonda na maso

SPECIFIKACE

Elektrické připojení: 10 900 W

Napětí: 220-240 V / 380-415 V

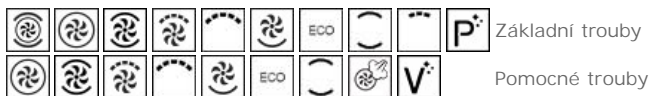
Frekvence: 50/60 Hz

Kabel: 150 cm

Důležitá poznámka: Realizace připojení pouze odpovědnou licencovanou společností.

Hodnoty podle nařízení (EU) 65/2014

Funkce



Základní trouby



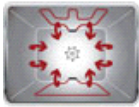
CIRKULACE S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:

Tato kombinace umožňuje rychlou a účinnou přípravu různých druhů pokrmů na více úrovních současně. Je ideální pro pečení velkých kusů, které vyžadují důkladné vaření. Neexistuje žádný přenos vůně a chuti připravovaných jídel. Tato funkce nabízí podobný výsledek jako grilování. Prouděním tepla kolem jídla umožňuje vaření jeho libovolné velikosti a tvaru.



CIRKULACE:

Kombinace ventilátoru a kruhového tělesa umožňuje rovnoměrné rozložení tepla ve všech částech trouby, bez studených míst. To má za následek několik výhod: žádné předehtání trouby, pokud je doba vaření delší než 20 minut, při vaření různých potravin současně bez smíchání vůně a chuti jídla. Zároveň šetří potřebnou energii a čas vaření (o 10% rychleji než běžné trouby). Tato funkce je vhodná pro vaření všech druhů potravin, zvláště vhodná pro vaření chlazených potravin. (Pro vaření na dvou úrovních se doporučuje používat druhou a čtvrtou kolejničku).



VENTILÁTOR S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:

Kombinace pro rovnoměrné pečení. Jde o podobnou metodu jako je konvenční vaření, s nutností předehtání trouby. Není tak účinná jako cirkulace, ale lze použít na pečení sušenek a sladkého pečiva.



GRIL S VENTILÁTOREM:

Upozornění: vaření v tomto režimu se provádí při zavřených dveřích. Ventilátor snižuje sálání prudkého tepla z grilu. Metoda je vynikající ke grilování velmi silných kotlet, steaků, vepřových kolen apod. aniž by se maso během vaření muselo obracet. Snižuje se jeho vysychání, maso je na povrchu křupavé, uvnitř šťavnaté a propečené. Doporučuje se užívání dvou horních polic trouby. Spodní část trouby lze využít taky na udržení pokrmu v teple. Ideální metoda k přípravě snídaně.



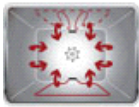
GRIL:

Gril umožňuje rychlé vaření a zapékání jídel. Skvělé výsledky při grilování, zejména pak při grilování tenkých a středně silných plátků masa, a párků, nebo klobás, žebírek a slaniny v nižších úrovních trouby. Grilování by měly být prováděno při zavřených dveřích trouby, pokud není v návodu uvedeno jinak.



VENTILÁTOR S DOLNÍM OHŘEVEM:

Tato kombinace je vhodná pro dokončení vaření potravin, které jsou již dostatečně propečené na povrchu, ale vyžadují delší teplotu úpravu uvnitř, bez dalšího zhnědnutí. Vhodné pro všechny typy potravin.



ECO:

Eco- funkce rychlého předhřevu, která kombinuje gril, ventilátor a dolní topné těleso pro dosažení optimální energetické účinnosti. Vhodná před výběrem hlavní funkce pečení, pouze pro rychlé předehtání.



HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV:

Tradiční statické pečení je zejména vhodné pro jídla, které vyžadují nižší teploty a zahřátí na požadovanou teplotu. Doporučuje se pro pečení pouze na jedné úrovni, pro všechny oblíbené rodinné recepty, na pečení velkých koláčů, např. vánoční pečivo. Nejlepší výsledky jsou dosaženy umístěním jídla uprostřed trouby.




POLOVIČNÍ GRIL:

Teplota je generována pouze ve středu, a tak ideální pro menší množství jídel.



PYROLÝZA:

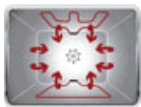
 Pyrolytické čištění při 500 °C spálí všechny usazené nečistoty uvnitř trouby. Tento proces lze nastavit podle stupně znečištění trouby od 1,5 hod. až do 3 hod.

Pomocné trouby

CIRKULACE:



Kombinace ventilátoru a kruhového tělesa umožňuje rovnoměrné rozložení tepla ve všech částech trouby, bez studených míst. To má za následek několik výhod: žádné přehřátí trouby, pokud je doba vaření delší než 20 minut, při vaření různých potravin současně bez smíchání vůní a chuti jídla. Zároveň šetří potřebnou energii a čas vaření (o 10% rychleji než běžné trouby). Tato funkce je vhodná pro vaření všech druhů potravin, zvláště vhodná pro vaření chlazených potravin. (Pro vaření na dvou úrovních se doporučuje používat druhou a čtvrtou kolejničku).



VENTILÁTOR S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:

Kombinace pro rovnoměrné pečení. Jde o podobnou metodu jako je konvenční vaření, s nutností přehřátí trouby. Není tak účinná jako cirkulace, ale lze použít na pečení sušenek a sladkého pečiva.



GRIL S VENTILÁTOREM:

Upozornění: vaření v tomto režimu se provádí při zavřených dveřích. Ventilátor snižuje sálání prudkého tepla z grilu. Metoda je vynikající ke grilování velmi silných kotlet, steaků, vepřových kolen apod. aniž by se maso během vaření muselo obracet. Snižuje se jeho vysychání, maso je na povrchu křupavé, uvnitř šťavnaté a propečené. Doporučuje se užívání dvou horních polic trouby. Spodní část trouby lze využít taky na udržení pokrmu v teple. Ideální metoda k přípravě snídaně.



GRIL:

Gril umožňuje rychlé vaření a zapékání jídel. Skvělé výsledky při grilování, zejména pak při grilování tenkých a středně silných plátků masa, a párků, nebo klobás, žebírek a slaniny v nižších úrovních trouby. Grilování by měly být prováděno při zavřených dveřích trouby, pokud není v návodu uvedeno jinak.



VENTILÁTOR S DOLNÍM OHŘEVEM:

Tato kombinace je vhodná pro dokončení vaření potravin, které jsou již dostatečně propečeny na povrchu, ale vyžadují delší teplou úpravu uvnitř, bez dalšího zhnědnutí. Vhodné pro všechny typy potravin.



ECO:

Eco- funkce rychlého předhřevu, která kombinuje gril, ventilátor a dolní topné těleso pro dosažení optimální energetické účinnosti. Vhodná před výběrem hlavní funkce pečení, pouze pro rychlé přehřátí.



HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV:

Tradiční statické pečení je zejména vhodné pro jídla, které vyžadují nižší teploty a zahřátí na požadovanou teplotu. Doporučuje se pro pečení pouze na jedné úrovni, pro všechny oblíbené rodinné recepty, na pečení velkých koláčů, např. vánoční pečivo. Nejlepší výsledky jsou dosaženy umístěním jídla uprostřed trouby.



Circulaire with steam assist:

Provides extra moisture to food during cooking. Excellent for bread baking. The moisture allows the bread dough to stretch further at the beginning of cooking, creating an aerated and light textured dough. The remaining part of the cooking process allows for the signature crust to form.



VAPOR CLEAN:

Funkce usnadňuje čištění trouby pomocí páry, která vzniká, když malé množství vody, nalijete do speciální drážky ve spodní části trouby.

120 cm
černá
varné desky- typ: plynové
trouba- typ: elektrické
energetická třída AA

