CPF92GMA

Розміри приладу	90x60 cm
Кількість духових шаф	2
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Тип 2-ої духової шафи	Статичний
Система чищення Основної духовки	Парове очищення
Код EAN	8017709300371
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	A

Естетика

Тип варильного центру	Без боковин
Обробка панелі управління	Емальований метал
Естетика	Portofino
Логотип	Накладний з нержавіючої сталі
Колір	Антрацит
Розміщення логотипу	Смуга під духовою шафою
Захисний бортик	Так
Цвет варочной панели	Нержавіюча сталь
Тип решіток	Чавунно-сірий
Тип управління	Перемикачі
Тип перемикачів	Smeg Portofino
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Кількість перемикачів	8
Колір серіографії	Сріблястий
Управління	Сенсорне управління
Дверцята духової шафи	З рамкою
Тип скла духової шафи	Сірий
Ручка	Smeg Portofino
Колір ручки	Антрацит
Відсік для зберігання	Дверцята
Ніжки	Чорний

Програми/ Функції

Кількість функцій 8

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

- Статичний
- Термовентиляція
- Turbo
- ECO
- Гриль
- Великий гриль
- Великий вентильований гриль
- Вентильована основа

Інші функції

Розморожування за часом

Функції очищення

Парове очищення

Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 4

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

Статичний

Гриль

Нижний нагрев

Технічні характеристики варильної панелі

UR

Кількість зон приготування 6

Передня ліва - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 4.20 кВт

Задня ліва - Газ - AUX - 1.00 кВт

Передня центральна - Газ - AUX - 1.00 кВт

Задня центральна - Газ - SRD - 1.80 кВт

Передня права - Газ - SRD - 1.80 кВт

Задня права - Газ - RP - 3.00 кВт

Тип газових конфорок	Стандартний	**Газ-контроль**	Так
Автоматичне електрозапалювання	Так	**Кришки конфорок**	Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка

Кількість ламп	1	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Кількість конвекторів	1	**Кількість стекол дверцят**	3
Корисний об'єм - 1-а духовка	70 л	**Кількість тепловідбивних стекол дверцят**	1
Повний об'єм, 1-ша духовка	79 л	**Термостат безпеки**	Так
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	**Система охолодження**	Тангенціальна
Кількість рівнів приготування	5	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	360X460X425 мм
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	**Тип контролю температури**	Електронний
Тип ламп підсвічування	Галогенна	**Потужність нижнього нагрівального елементу**	1200 Вт
Потужність підсвітки	40 Вт	**Потужність верхнього нагрівального елементу**	1000 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп		
Освітлення при відкритих дверцятах	Так		

Відкривання дверцят	Традиційне
Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Потужність грилю	1700 Вт
Потужність великого грилю	2700 Вт
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт
Тип грилю	Електричний

Опції - основна духовка

Таймер	Так
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так
Мінімальна температура	50 °C
Максимальна температура	260 °C

Технічні особливості - 2-га духовка

Кількість конвекторів	1
Корисний об'єм - 2-а духовка	35 л
Повний об'єм, 2-га духовка	36 л
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Кількість рівнів приготування	4
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі
Кількість ламп	1
Тип ламп підсвічування	Лампа розжарювання
Потужність підсвітки	25 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне
Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Кількість стекол дверцят	3
Загальна кількість тепловідбивних стекол	1
Термостат безпеки	Так
Система охолодження	Тангенціальна
Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	311x206x418 мм
Тип контролю температури	Електромеханічний
Потужність нижнього нагрівального елементу	700 Вт
Потужність верхнього нагрівального елементу	600 Вт
Потужність грилю	1300 Вт
Потужність великого грилю	1900 Вт
Тип грилю	Електричний

Технічні характеристики - 2-а духовка

Мінімальна температура	50 °C
Максимальна температура	245 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка

Решетка с задним и боковым упором	1
Деко (20 мм)	1
Решітка для дека	1

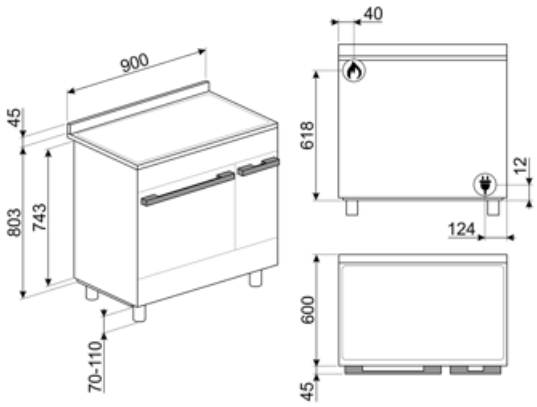
Деко глибоке (40 мм)	1	**Телескопічні спрямовувачі повного висунення**	1

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	**Решітка для дека**	1
Деко для випічки, для духовок MAXI	1		

Електричне підключення

Номінальна потужність	5200 Вт	**Довжина електричного кабелю (см)**	120 см
Сила струму (A)	23 A	**Тип електричного кабелю**	Да, двух- или трехфазное
Напруга	220-240 В	**Частота струму**	50/60 Гц
Напруга 2 (В)	380-415 В	**Клемна коробка**	5 полюсів
Тип электрического кабеля	Так, однофазний		



Compatible Accessories

AIRFRY

BBQ

Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.

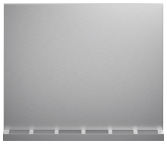
BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм

GTP

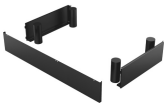
Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430

KITC9X9-1



Стеновая панель, 90x75 см, нержавеющая сталь, подходит для плит Portofino, Master и Sinfonia

KITH95CPF9



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

KITPD

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

SFLK1

Захисне блокування

AIRFRY2

BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм

BNP608T

Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке

GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430

KITH900CPF9

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров TR4110

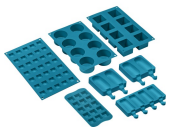
KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)

PALPZ

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

SMOLD



Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C

STONE

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см

WOKGHU

Чугунное кольцо WOK

TPKCPF9

Гриль для Teppanyaki, подходит для варочных центров Portofino

Symbols glossary

Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.

Energy efficiency class A

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.

Дисплей DIGIscreen

Дверца с тройным 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 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.

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.

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

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.

В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.

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.

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.

Подсветка

Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.

Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.

В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.

Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.

Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.

Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Benefit (TT)

Газовая варочная панель

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

Паровая очистка

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

Touch control

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью сенсорного управления

Отделение для хранения

Больше места благодаря нижнему отделению, которое идеально подходит для хранения аксессуаров или кухонных принадлежностей.

Правильная конвекция

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

Электронное управление

Электронное управление для своевременного регулирования температуры и равномерности нагрева.

Телескопические направляющие

Легкое извлечение и безопасная установка противней в духовку благодаря телескопическим направляющим.

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

Air-Fry **(дополнительный аксессуар** AIRFRY**)**

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).

STONE **(дополнительный аксессуар)**

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

BBQ **(дополнительный аксессуар)**

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар BBQ)

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Single turbine

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха