

CPF92GMBL

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки

Тип варильної панелі

Тип основної духовки

Тип 2-ої духової шафи

Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності

Клас енергоефективності, 2-а духовка

90x60 cm

2

Електричний

Газ

Термовентильований

Статичний

Парове очищення

8017709300357

Α

Α



Естетика





Тип варильного центру Обробка панелі

управління

Portofino Естетика

Логотип Накладний з нержавіючої

сталі

Без боковин

Емальований метал

Колір Чорний

Розміщення логотипу Смуга під духовою шафою

Захисний бортик

Цвет варочной панели Нержавіюча сталь Тип решіток Чавунно-сірий Тип управління Перемикачі Тип перемикачів Smeg Portofino

Колір перемикачів

Кількість перемикачів

Колір серіографії

Управління

Дверцята духової шафи 3 рамкою

Тип скла духової шафи

Ручка

Колір ручки

Відсік для зберігання

Ніжки

Нержавіюча сталь

Сріблястий

Сенсорне управління

Сірий

Smeg Portofino

Чорний

Дверцята

Чорний

Програми/ Функції

Кількість функцій

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

Статичний

Термовентиляція



Turbo

ECO

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 Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

Статичний



Гриль



Нижний нагрев

Технічні характеристики варильної панелі



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

Так **Автоматичне**

електрозапалювання

Газ-контроль Кришки конфорок Так

3

Так

Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка



















Кількість ламп 1 Кількість конвекторів Корисний об'єм - 1-а

70 л

духовка

Повний об'єм, 1-ша

79 л

духовка Матеріал внутрішньої

Тип направляючих

камери

Емаль Ever Clean

Кількість рівнів 5

приготування

Металеві спрямовувачі

Тип ламп підсвічування Галогенна Потужність підсвітки 40 BT Програматор тривалості Старт і стоп

приготування

Освітлення при відкритих дверцятах

Так

Внутрішнє скло дверцят Так

знімне

Кількість стекол дверцят

Кількість тепловідбивних стекол

дверцят

Термостат безпеки

Система охолодження Розміри внутрішньої

Тангенціальна 360X460X425 MM

камери (ВхШхГ)

Тип контролю Електронний температури

Потужність нижнього

нагрівального елементу

1000 BT

1200 BT

Потужність верхнього нагрівального елементу



Відкривання дверцят Знімні дверцята Суцільне внутрішнє скло дверцят

Традиційне Так Так

Потужність грилю Потужність великого грилю

1700 BT 2700 BT

Потужність кільцевого нагрівального елементу

2000 BT

Тип грилю

Електричний

Опції - основна духовка

Таймер Акустичний сигнал закінчення приготування

Так Так Мінімальна температура Максимальна

260 °C

3

50 °C

температура

Технічні особливості - 2-га духовка













Кількість конвекторів 1 Корисний об'єм - 2-а

духовка

Повний об'єм. 2-га духовка

Матеріал внутрішньої камери

Кількість рівнів

приготування Тип направляючих

Кількість ламп

Тип ламп підсвічування Потужність підсвітки

Відкривання дверцят Знімні дверцята

Суцільне внутрішнє скло дверцят





35 л

36 л

Емаль Ever Clean

Металеві спрямовувачі

Лампа розжарювання

25 BT

Традиційне Так Так

Внутрішнє скло дверцят Так

знімне

Кількість стекол

дверцят

Загальна кількість 1 тепловідбивних стекол Так

Термостат безпеки Система охолодження

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)

Тип контролю

температури

Потужність нижнього нагрівального елементу

Потужність верхнього

нагрівального елементу

Потужність грилю Потужність великого

грилю

Тип грилю

700 BT

Тангенціальна

311x206x418 mm

Електромеханічний

600 BT

1300 BT

1900 BT

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 Деко (20 мм)

1

1

Решітка для дека

1



Деко глибоке (40 мм)

Телескопічні спрямовувачі повного висунення

1

Да, двух- или трехфазное

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

1

1

Решетка с задним и

боковым упором

Деко для випічки, для

духовок MAXI

Решітка для дека 1

Електричне підключення

Номінальна потужність 5200 BT Сила струму (А) 23 A

Напруга 220-240 B Напруга 2 (В) 380-415 B

Тип электрического

кабеля

Так, однофазний

Довжина електричного 120 см

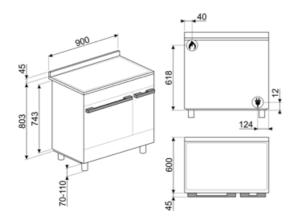
кабелю (см)

Тип електричного

кабелю

Частота струму

50/60 Гц Клемна коробка 5 полюсів





Compatible Accessories

AIRFRY

AIRFRY2



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.





Эмалированный противень, глубина 40 MM

GTP

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

AISI430

KITC9X9-1

Стеновая панель, 90х75 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

PALPZ

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



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 MM



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)



KITSB9MB

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



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 х 1,8 х 37,5 см

WOKGHU



Чугунное кольцо WOK

TPKCPF9



Гриль для Teppanyaki, подходит для варочных центров Portofino



Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дисплей DIGIscreen



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.



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.



Energy efficiency class A



Поворотные перключатели



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с тройным остеклением



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.



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.



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.



Подсветка



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.



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.



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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.



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.



Регулировка высоты

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

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 ВВQ)

Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)

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

Холодная дверца

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

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Single turbine

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