

CPF92GMWH

Розміри приладу	90x60 см
Кількість духових шаф	2
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Тип 2-ої духовкої шафи	Статичний
Система чищення Основної духовки	Парове очищення
Код ЕАН	8017709300364
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	A



Естетика

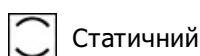


Естетика	Portofino
Тип варильного центру	Без боковин
Колір	Білий
Обробка панелі управління	Емальований метал
Логотип	Накладний з нержавіючої сталі
Розміщення логотипу	Смуга під духовою шафою
Захисний бортик	Так
Цвет варочной панели	Нержавіюча сталь
Тип решіток	Чавунно-сірий
Тип управління	Перемикачі
Тип перемикачів	Smeg Portofino

Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Кількість перемикачів	8
Колір серіографії	Чорний
Управління	Сенсорне управління
Дверцята духової шафи	З рамкою
Тип скла духової шафи	Сірий
Ручка	Smeg Portofino
Колір ручки	Білий
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

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

Опції - основна духовка

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

Технічні особливості - 2-га духовка



Кількість конвекторів	1	Внутрішнє скло дверцят	Так
Корисний об'єм - 2-а духовка	35 л	Кількість стекол дверцят	3
Повний об'єм, 2-га духовка	36 л	Загальна кількість тепловідбивних стекол	1
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Термостат безпеки	Так
Кількість рівнів приготування	4	Система охолодження	Тангенціальна
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	311x206x418 мм
Кількість ламп	1	Тип контролю температури	Електромеханічний
Тип ламп підсвічування	Лампа розжарювання	Потужність нижнього нагрівального елементу	700 Вт
Потужність підсвітки	25 Вт	Потужність верхнього нагрівального елементу	600 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	Потужність грилю	1300 Вт
Знімні дверцята	Так	Потужність великого грилю	1900 Вт
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	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	Решітка для дека	1
Деко (20 мм)	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 А

Тип електричного
кабелю Да, двух- или трехфазное

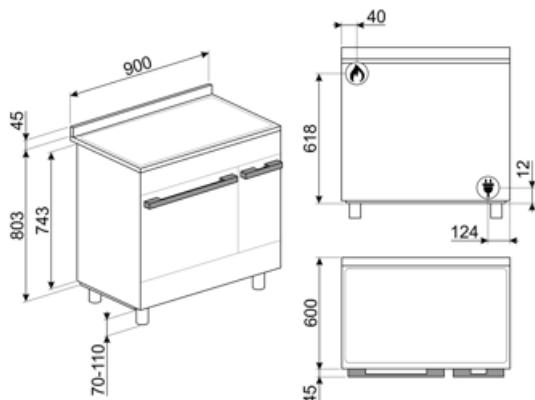
Напруга 220-240 В

Частота струму 50/60 Гц

Напруга 2 (В) 380-415 В

Клемна коробка 5 полюсів

Тип електрического
кабеля Так, однофазний



Compatible Accessories

AIRFRY



BN620-1



BNP608T



GTT



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

KITH900CPF9



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

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



STONE

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

TPKCPF9

Гриль для Terpanyaki, подходит для варочных центров Portofino

**WOKGHU**

Чугунное кольцо WOK



Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



Установка в колонну



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



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.



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.



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 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°C. 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.



Дисплей DIGIscreen



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



Поворотные переключатели



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Подсветка

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.

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

STONE (дополнительный аксессуар)

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

BHQ (дополнительный аксессуар)

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

Single turbine

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