

# CPF92GMX

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 8017709297336

Α

A A



### Естетика









Тип варильного центру Без боковин

Обробка панелі Обробка проти відбитків

управління пальців Естетика Portofino

**Логотип** Накладний з нержавіючої

сталі

Колір Нержавіюча сталь

Розміщення логотипу Смуга під духовою шафою

**Оздоблення** Матова **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

**Кількість перемикачів** 8 **Колір серіографії** Чорний

Управління Сенсорне управління

**Дверцята духової шафи** 3 рамкою **Тип скла духової шафи** Сірий

РучкаSmeg PortofinoКолір ручкиМатова нерж. сталь

**Відсік для зберігання** Дверцята **Ніжки** Чорний

## Програми/ Функції

Кількість функцій

8

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

 $\Box$ 

Статичний

(%)

Термовентиляція



Turbo

ECO

ECO



Гриль



Великий гриль

**R** 

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 Так

Кришки конфорок Емальовані матово-чорні

## Технічні особливості - основна духовка













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

духовка

70 л

Повний об'єм, 1-ша

79 л

5

духовка

Емаль Ever Clean

Матеріал внутрішньої камери

Кількість рівнів

приготування Тип направляючих

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 3 дверцят Кількість

тепловідбивних стекол дверцят

Термостат безпеки Так

Тангенціальна Система охолодження Розміри внутрішньої 360X460X425 MM камери (ВхШхГ)

Тип контролю температури

Потужність нижнього

1200 BT

нагрівального елементу Потужність верхнього нагрівального елементу

1000 BT

Електронний



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 температура

260 °C

3

50 °C

## 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 Термостат безпеки Так

Система охолодження

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)

Тип контролю

температури Потужність нижнього

нагрівального елементу

Потужність верхнього нагрівального елементу

Потужність грилю Потужність великого

грилю

Тип грилю

600 BT

1300 BT 1900 BT

700 BT

Тангенціальна

311x206x418 mm

Електромеханічний

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)

L

Телескопічні 1 спрямовувачі повного висунення

## Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

Решетка с задним и боковым упором 1

1

Решітка для дека

1

Деко для випічки, для духовок MAXI

## Електричне підключення

**Номінальна потужність** 5200 Вт **Сила струму (А)** 23 А

Напруга220-240 BНапруга 2 (В)380-415 BТип электрическогоТак, однофазний

кабеля

**Довжина електричного** 120 см

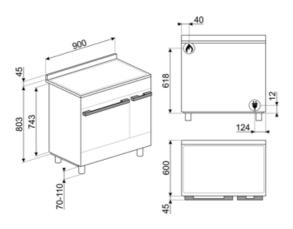
кабелю (см)

Тип електричного

кабелю

Частота струму Клемна коробка Да, двух- или трехфазное

50/60 Гц 5 полюсів





## **Compatible Accessories**

#### **AIRFRY**



BN620-1

20 MM



#### **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,

#### **BN640**



Эмалированный противень, глубина



### BNP608T



Эмалированный противень, глубина 40 MM

морепродуктов и овощей.

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





решетке

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

Стеновая панель, 90х75 см,

Portofino. Master и Sinfonia

## GTT



**AISI430** 

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

KITH900CPF9

Полностью выдвижные

#### KITC9X9-1



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





TR4110

# KITH95CPF9



## **KITPBX**



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

нержавеющая сталь, подходит для плит

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



#### **KITPD**



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

# **PALPZ**

**SMOLD** 



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

#### SFLK1

Захисне блокування



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

### **TPKCPF9**

Гриль для Teppanyaki, подходит для варочных центров Portofino

### WOKGHU



Чугунное кольцо WOK



## 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.



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.



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



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.

ECO

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.



-ss-smeg	
	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 крупных, например, отбивные или сосиски. Для 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.

уровень для мелких кусков, а нижние - для более малого гриля тепло генерируется только в центре



**€** 

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.



Подсветка

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°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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.





Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей DIGIscreen



## 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.



#### 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 ВВQ)

#### Регулировка высоты

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

#### 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