

CPF92IMA

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки Тип варильної панелі Тип основної духовки

Тип 2-ої духової шафи

Клас енергоефективності

Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності, 2-а духовка

90x60 cm

2

Електричний Індукційна

Термовентильований

Статичний

Парове очищення 8017709300401

A A



Естетика





Тип варильного центру Без боковин

Обробка панелі

управління

Естетика Portofino

Логотип Накладний з нержавіючої

сталі

Емальований метал

Колір Антрацит

Розміщення логотипу Смуга під духовою шафою

Цвет варочной панели Нержавіюча сталь

 Тип управління
 Перемикачі

 Тип перемикачів
 Smeg Portofino

 Колір перемикачів
 Нержавіюча сталь

Кількість перемикачів

Колір серіографії Сріблястий

Управління Сенсорне управління

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

 Ручка
 Smeg Portofino

 Колір ручки
 Антрацит

 Відсік для зберігання
 Дверцята

Ніжки Чорний

Програми/ Функції

Кількість функцій

7

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

 \Box

Статичний

36

Статичний Вентильований



Термовентиляція

ECO

ECO

·--·

Великий гриль



Великий вентильований гриль

<u>₩</u>

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 5

Передня ліва - Індукційна - Multizone - 2.10 кВт - Booster 2.30 кВт - 21.0х19.0 см Задня ліва - Індукційна - Multizone - 1.60 кВт - Booster 1.85 кВт - 21.0x19.0 см Центральна - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 27.0 см Задня права - Індукція - одинарна - 1.20 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см Передня права - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см

Количество гибких зон

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп Кількість конвекторів 1 Корисний об'єм - 1-а 70 л духовка

Повний об'єм, 1-ша 79 л духовка

Матеріал внутрішньої Емаль Ever Clean

камери

Кількість рівнів 5 приготування

Тип направляючих Металеві спрямовувачі

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

приготування

Освітлення при відкритих дверцятах

Відкривання дверцят

Знімні дверцята Суцільне внутрішнє скло дверцят

Так

Традиційне Так

Так

Внутрішнє скло дверцят Так знімне

Кількість стекол 3 дверцят

2 Кількість тепловідбивних стекол

дверцят Термостат безпеки

Система охолодження Тангенціальна Розміри внутрішньої 360X460X425 MM

камери (ВхШхГ)

Тип контролю Електронний температури

Потужність нижнього нагрівального елементу

Потужність верхнього 1000 BT нагрівального елементу

Потужність грилю Потужність великого грилю

1700 BT 2700 BT

1200 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

50 °C

Технічні особливості - 2-га духовка

















Кількість конвекторів

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 3

дверцят

Загальна кількість 2 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

1300 BT

Тангенціальна

311x206x418 MM

Електромеханічний

1900 BT

700 BT

600 BT

Тип грилю Електричний

Технічні характеристики - 2-а духовка

Мінімальна температура 50 °C

1

1

Максимальна температура

245 °C

1

1

Аксесуари в комплекті - основна духовка



Решетка с задним и боковым упором Деко (20 мм)

Деко глибоке (40 мм)

Решітка для дека Телескопічні спрямовувачі повного

висунення



Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

Решетка с задним и

1

1

Решітка для дека

1

боковым упором Деко для випічки, для

духовок MAXI

Електричне підключення

Номінальна потужність11000 ВтСила струму (A)33 AНапруга220-240 В

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

Тип электрического кабеля

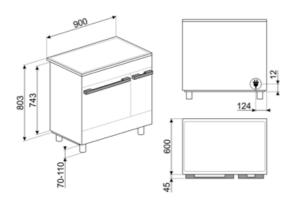
Тип електричного

кабелю

Частота струму Клемна коробка Так, однофазний

Да, двух- или трехфазное

50/60 Гц 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.



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 MM



BN640

Эмалированный противень, глубина 40



BNP608T

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



GRILLPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления мяса, сыра и овощей. Размеры: 410 х 240 мм.



GTP

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



GTT

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



KITC9X9-1

Стеновая панель, 90х75 см, нержавеющая сталь, подходит для плит Portofino, Master и Sinfonia



KITH900CPF9

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



KITH95CPF9

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



KITPAX

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь, подходят для варочных центров Master, Sinfonia и Concerto



KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850



KITPD

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



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки





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



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



TPKPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления рыбы, яиц и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.



Symbols glossary

Автоматическо

Автоматическое объединение зон приготовления



Energy efficiency class A



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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



Дверца с тройным остеклением



ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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 + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного 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.



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.



литрах.

Дисплей DIGIscreen

DIGI

	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.	À	Подсветка
	Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.	旦	Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
	Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.	Ö, Ö	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.	<u>.4</u> :	В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.
<u>.5</u>	В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.		Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
٥٢	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.	V *	Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
35 lt	Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.	70 it	Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

SMEG SPA 14.12.2025

литрах.

Поворотные перключатели



Benefit (TT)

Индукционная варочная панель

Индукция предлагает быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Благодаря использованию подходящей посуды, индукция проста в использовании и обслуживании, безопасна и удобна.

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 ВВQ)

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