

CPF92IMBL

| | |
|---|--------------------|
| Rozmiar | 90x60 cm |
| Liczba komór z etykietą energetyczną | 2 |
| Cavity heat source | Elektro |
| Rodzaj płyty | Indukcyjna |
| Typ głównego piekarnika | Termoobieg |
| Rodzaj drugiego piekarnika | Statyczny |
| Sposób czyszczenia | Czyszczenie parowe |
| Kod EAN | 8017709300388 |
| Klasa efektywności energetycznej | A |
| Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik | A |




Linia wzornicza





| | | | |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|----------------|
| Design | Flush fit | Liczba pokręteł | 8 |
| Wykończenie panelu sterowania | Metal emaliowany | Kolor nadruku | Srebrny |
| Linia wzornicza | Portofino | Wyświetlacz | Dotykowy |
| Logo | Assembled st/steel | Drzwi | Z panelem |
| Kolor | Czarny | Rodzaj szkła piekarnika | Szary |
| Położenie logo | Panel poniżej piekarnika | Uchwyt | Smeg Portofino |
| Kolor płyty kuchennej | Stal nierdzewna | Kolor uchwytu | Czarny |
| Rodzaj sterowania | Pokręta | Schowek | Drzwi |
| Pokręta | Smeg Portofino | Nóżki | Czarny |
| Kolor pokręteł | Stal nierdzewna | | |

Programy / Funkcje


Liczba funkcji pieczenia 7
Funkcje pieczenia


 Grzałka górna i dolna

 Obieg powietrza

 Termoobieg

 ECO

 Duży grill

 Grill + obieg powietrza



Grzałka dolna + obieg powietrza

Pozostałe funkcje



Rozmrażanie przez podanie czasu

Funkcje czyszczenia



Czyszczenie parowe

Programy/ Funkcje pomocniczy piekarnik

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik

3

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik



Grzałka górna i dolna



Mały grill



Grzałka dolna

Charakterystyka techniczna - Płyta

Liczba wszystkich stref grzejnych 5

Przedni lewy - Indukcja - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Tylny lewy - Indukcja - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Centralny - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Tylny prawy - Indukcja - pojedyncza - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Przedni prawy - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Number of Flexible zones 1

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



| | | | |
|-------------------------------------|---------------------|---|----------------|
| Liczba źródeł oświetlenia | 1 | Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika | Tak |
| Liczba wentylatorów | 1 | Liczba szyb w drzwiach | 3 |
| Pojemność netto | 70 l | Zimne drzwi | 2 |
| Pojemność brutto | 79 l | Termostat bezpieczeństwa | Tak |
| Materiał wewnętrznej komory | Emalia Ever Clean | System chłodzący | Statyczny |
| Liczba poziomów pieczenia | 5 | Wymiary wnętrza komory (wxsxg) | 360X460X425 mm |
| Rodzaj przewodnic | Prowadnice metalowe | Kontrola temperatury | Elektroniczny |
| Rodzaj oświetlenia | Halogenowe | Moc grzałki dolnej | 1200 W |
| Moc oświetlenia | 40 W | Moc grzałki górnej | 1000 W |
| Programator czasu gotowania | Start i Stop | Moc grzałki grilla | 1700 W |
| Oświetlenie przy otwartych drzwiach | Tak | Moc dużego grilla | 2700 W |
| Otwieranie drzwi | Do dołu | Moc grzałki pierścieniowej | 2000 W |

| | | | |
|---|-----|---------------|-------------|
| Łatwy demontaż drzwi piekarnika | Tak | Rodzaj grilla | Elektryczny |
| W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi | Tak | | |

Opcje głównego piekarnika

| | | | |
|--|-----|------------------------|--------|
| Timer | Tak | Minimalna temperatura | 50 °C |
| Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia | Tak | Maksymalna temperatura | 260 °C |

Charakterystyka techniczna - Pomocniczy piekarnik



| | | | |
|---|----------------------|---|--------------------|
| Liczba wentylatorów | 1 | Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika | Tak |
| Pojemność netto - 2 piekarnik | 35 l | Liczba szyb w drzwiach piekarnika | 3 |
| Pojemność brutto | 36 l | Zimne drzwi | 2 |
| Materiał wewnętrznej komory | Emalia Ever Clean | Termostat bezpieczeństwa | Tak |
| Liczba poziomów pieczenia | 4 | System chłodzący | Statyczny |
| Typ przewodnic | Przewodnice metalowe | Wymiary wnętrza komory (WxSxG) | 311x206x418 mm |
| Liczba źródeł oświetlenia | 1 | Kontrola temperatury | Elektromechaniczna |
| Rodzaj oświetlenia | Żarówka | Moc dolnej grzałki | 700 W |
| Moc oświetlenia | 25 W | Moc górnej grzałki | 600 W |
| Otwieranie drzwi | Do dołu | Moc grzałki grilla | 1300 W |
| Łatwy demontaż drzwi piekarnika | Tak | Moc dużego grilla | 1900 W |
| W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi | Tak | Rodzaj grilla | Elektryczny |

Opcje pomocniczego piekarnika

| | | | |
|-----------------------|-------|------------------------|--------|
| Minimalna temperatura | 50 °C | Maksymalna temperatura | 245 °C |
|-----------------------|-------|------------------------|--------|

Akcesoria w standardzie Główny piekarnik



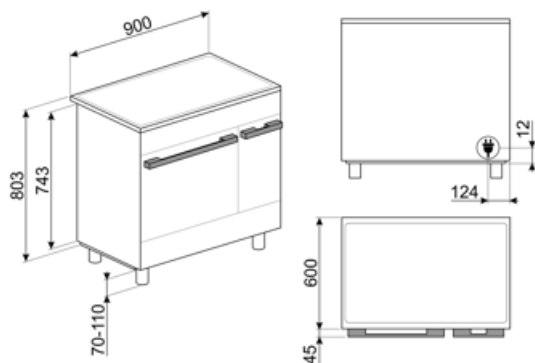
| | | | |
|-----------------------------------|---|--|---|
| Metalowe drabinki boczne | 1 | Ruszt do blachy | 1 |
| Blacha do pieczenia 20mm | 1 | Przewodnice teleskopowe z pełnym wysuwem | 1 |
| Głęboka blacha emaliowana (40 mm) | 1 | | |

Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy

| | | | |
|-------------------------------------|---|-----------------|---|
| Metalowe drabinki boczne | 1 | Ruszt do blachy | 1 |
| Blacha do pieczenia, piekarnik maxi | 1 | | |

Podłączenie elektryczne

| | | | |
|---------------------|------------------|----------------------------------|------------------------|
| Moc przyłączeniowa | 11000 W | Dodatkowe możliwości podłączenia | Tak, dwu- i trójfazowe |
| Natężenie prądu (A) | 33 A | Częstotliwość | 50/60 Hz |
| Napięcie | 220-240 V | Puszka elektroinstalacyjna | 5 biegunowy |
| Napięcie 2 (V) | 380-415 V | Wtyczka | Nie |
| Electric cable | Tak, jednofazowy | | |



Kompatybilne Akcesoria

AIRFRY

Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.



BBQ

Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.



BN640

Emaliowana taca pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 40 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



GRILLPLATE

Uniwersalna nakładka grillowa do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do smażenia mięsa, serów i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.



GTT

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



KITH900CPF9

Cokół, 90cm, do kuchni wolnostojącej CPF9



AIRFRY2

Blacha AirFry idealnie sprawdza się do tradycyjnego smażenia w piekarniku, z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i wygodnie przygotować potrawy takie jak frytki, warzywa czy ryby, zapewniając im doskonałe przyrumienienie i chrupkość.



BN620-1

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.



BNP608T

Blacha pokryta teflonem, 8 mm głębokości, do umieszczenia na ruszcie.



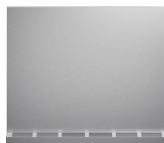
GTP

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom) Wysuw: 300 mm Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana



KITC9X9-1

Płyta przeciwtłuszczowa, 90x75 cm, do kuchni wolnostojącej Portofino, Master i Symfonia, stal nierdzewna



KITH95CPF9

Zestaw do zwiększania wysokości (950 mm), trzy strony, czarny z nóżkami





KITPBX

Nóżki zmniejszające wysokość (84,5-85,6 cm)



KITSB9MB



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm



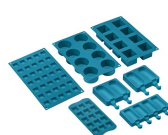
KITPD

Nóżki do zwiększania wysokości (950 mm), do kuchni wolnostojącej, czarny



SCRP

Skrobak do płyt grzewczych, nierysujący - odpowiedni do płyt indukcyjnych i ceramicznych oraz teppanyaki



SMOLD























Zestaw 7 silikonowych foremek do lodów, lodowych lizaków, pralin, kostek lodu lub do porcjowania żywności. Możliwość stosowania od -60°C do +230°C













TPKPLATE

Uniwersalny grill Teppanyaki do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do gotowania ryb, jajek i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.

Słowniczek oznaczeń

| | |
|--|--|
|  <p>Automatyczne łączenie stref dla większego obszaru grzewczego</p> |  <p>A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p> |
|  <p>Instalacja w kolumnie</p> |  <p>Obwodowy system chłodzący</p> |
|  <p>Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.</p> |  <p>Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby</p> |
|  <p>Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.</p> |  <p>Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość Emalia Ever Clean tworzy nienagane wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.</p> |
|  <p>Obieg powietrza + grzałka dolna</p> |  <p>Obieg powietrza + grzałka górna i dolna</p> |
|  <p>Grzałka górna i dolna</p> |  <p>Grzałka dolna</p> |
|  <p>Termoobieg</p> |  <p>Eco</p> |
|  <p>Grill</p> |  <p>Mały grill</p> |
|  <p>Grill z obiegiem powietrza: bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.</p> |  <p>Oświetlenie wnętrza</p> |
|  <p>Indukcja: Praca tych płyt oparta jest na zasadzie indukcji elektromagnetycznej. Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie patelni podczas jej kontaktu z płytą.</p> |  <p>W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.</p> |
|  <p>Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.</p> |  <p>Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.</p> |

-
- | | |
|--|---|
|  <p>Automatyczne otwieranie: niektóre modele mają automatycznie otwierane drzwi po zakończeniu cyklu, co jest doskonałym rozwiązaniem dla kuchni bez uchwytów, ponieważ nie jest potrzebny żaden uchwyt. Ze względów bezpieczeństwa drzwi blokują się automatycznie, gdy urządzenie jest w użyciu, aby uniknąć ich przypadkowego otwarcia.</p> |  <p>Komora piekarnika posiada cztery poziomy.</p> |
|  <p>Komora piekarnika posiada pięć poziomów.</p> |  <p>Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.</p> |
|  <p>Elektroniczne sterowanie temperaturą: Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.</p> |  <p>Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.</p> |
|  <p>Pojemność 35 l</p> |  <p>Pojemność 70 l</p> |
|  <p>Wyświetlacz DigiScreen</p> |  <p>Sterowanie pokrętłami</p> |

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Electronic control

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat