CPF92IMWH

Rozmiar	90x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	2
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Indukcyjna
Typ głownego piekarnika	Termoobieg
Rodzaj drugiego piekarnika	Statyczny
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709300395
Klasa efektywności energetycznej	A
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	A



Linia wzornicza

DIGI screen

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

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



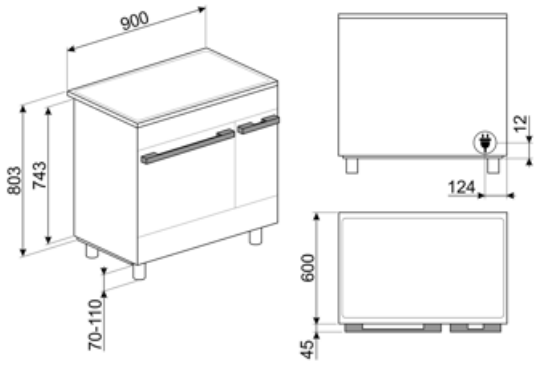
Metalowe drabinki boczne	1	**Ruszt do blachy**	1
Blacha do pieczenia 20mm	1	**Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem**	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1		

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



Kompatybilne Akcesoria



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.



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.



BN620-1

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



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.



BNP608T

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



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.



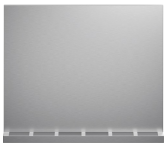
GTP

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



GTT

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



KITC9X9-1

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



KITH900CPF9

Cokół, 90cm, do kuchni wolnostojącej CPF9



KITH95CPF9

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



KITPBX

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



KITPD

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



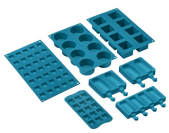
SCRP

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



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



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



Automatyczne łączenie stref dla większego obszaru grzewczego



A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.



Instalacja w kolumnie



Obwodowy system chłodzący



Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.



Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby



Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.



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 łatwiejszemu 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 nienaganne 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.



Obieg powietrza + grzałka dolna



Obieg powietrza + grzałka górna i dolna



Grzałka górna i dolna



Grzałka dolna



Termoobieg



Eco



Grill



Mały grill



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.



Oświetlenie wnętrza



Indukcja: Praca tych płyt oparta jest na zasadzie indukcji elektromagnetycznej. Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie patelni podczas jej kontaktu z płytą.



W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.



Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.



Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.

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.

Komora piekarnika posiada cztery poziomy.

Komora piekarnika posiada pięć poziomów.

Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.

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.

Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.

Pojemność 35 l

Pojemność 70 l

Wyświetlacz DigiScreen

Sterowanie pokrętłami

Benefit (TT)

Płyta indukcyjna

Technologia indukcyjna gwarantuje błyskawiczne nagrzewanie i wyjątkowo precyzyjną kontrolę temperatury.

Przy właściwych naczyniach indukcja staje się wyjątkowo intuicyjna, bezpieczna i natychmiast reaguje na regulację temperatury.

Czyszczenie parowe

Po wlaniu wody do zagłębienia na dnie komory wytwarza się para, która zmiękcza zabrudzenia i ułatwia ich usunięcie.

Dodanie wody do zagłębienia na dnie komory generuje delikatną parę, która zmiękcza pozostałości i znacząco ułatwia czyszczenie wnętrza piekarnika.

Sterowanie dotykowe

Łatwe i intuicyjne ustawianie timera za pomocą jednego dotknięcia.

Schowek

Więcej przestrzeni dzięki dolnemu schowkowi, idealnemu do przechowywania akcesoriów lub przyborów kuchennych

Prawdziwa konwekcja

Najlepsze efekty gotowania dzięki równomiernej cyrkulacji gorącego powietrza.

Połączenie kilku wentylatorów i elementów grzewczych umożliwia równomierną cyrkulację ciepła, co przekłada się na szybsze i bardziej jednorodne rezultaty.

Wielopoziomowe pieczenie

Kilka poziomów pieczenia zapewnia maksymalną elastyczność użytkowania.

Oświetlenie halogenowe

Wewnętrzne oświetlenie halogenowe na różnych poziomach zapewnia doskonałą widoczność i pełną kontrolę nad przygotowywanymi potrawami.

Łatwo demontowane szyby

Łatwo demontowane szyby wewnętrzne pozwalają na dokładne czyszczenie całych drzwi.

Chłodzenie styczne

Nowy system chłodzenia z wentylatorem stycznym oraz przepływem powietrza od drzwi do tylnej osłony, zapewniający większe bezpieczeństwo i komfort użytkowania kuchenki.

Elektroniczne sterowanie

Elektroniczne sterowanie zapewnia precyzyjne zarządzanie temperaturą oraz równomierne rozprowadzanie ciepła podczas pieczenia.

Prowadnice teleskopowe

Łatwe wysuwanie i bezpieczne wsuwanie tac dzięki prowadnicom teleskopowym.

Adjustable height

Możliwość regulacji wysokości sprawia, że kuchnia wolnostojąca harmonijnie licuje się z blatem kuchennym.

AirFry

Kosz Airfry (akcesorium opcjonalne) pozwala przygotować lżejsze i bardziej chrupiące dania.

Zimne drzwi

Zewnętrzna szyba drzwi utrzymuje niską temperaturę w trakcie pracy urządzenia, co zapobiega poparzeniom.

Kamień do pizzy

Kamień do pizzy STONE umożliwia przygotowanie delikatnej, chrupiącej pizzy oraz wypieków drożdżowych.

BBQ

Pieczenie w stylu barbecue bezpośrednio w piekarniku dzięki dwustronnemu rusztowi (opcjonalne akcesorium BBQ).

Komora izotermiczna

Perfekcyjne rezultaty pieczenia przy minimalnym zużyciu energii.

Pojedyncza turbina

Wentylator z grzałką pierścieniową zapewnia równomierną cyrkulację gorącego powietrza, gwarantując doskonałe rezultaty pieczenia.