

# CPF92IMWH

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	8017709300395
Klasa efektywności energetycznej	A
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	A




## Linia wzornicza





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

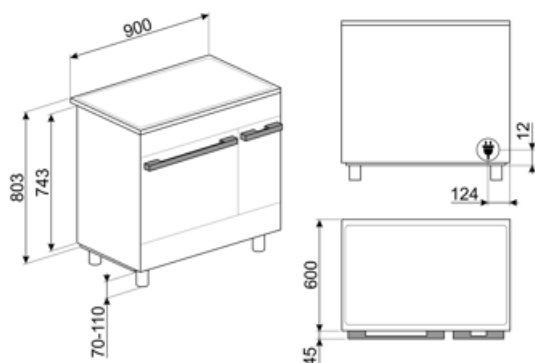


## Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy

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)



#### KITPD

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



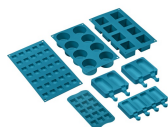
#### SCRP

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



#### 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













#### 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		Sterowanie pokrętlami
	Obwodowy system chłodzący		Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.
	Wyświetlacz DigiScreen		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 łatwieszemu 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.

- 
- |  |   |
|--|---|
|  <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>  |

## 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

### **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)

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Single turbine**

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