

CPF92IMWH

Розміри приладу	90x60 см
Кількість духових шаф	2
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Індукційна
Тип основної духовки	Термовентильований
Тип 2-ої духовкої шафи	Статичний
Система чищення Основної духовки	Парове очищенння
Код ЕАН	8017709300395
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	A



Естетика



Тип варильноого центру	Без боковин
Обробка панелі управління	Емальований метал
Естетика	Portofino
Логотип	Накладний з нержавіючої сталі
Колір	Білий
Розміщення логотипу	Смуга під духовою шафою
Цвет варочної панели	Нержавіюча сталь
Тип управління	Перемикачі
Тип перемикачів	Smeg Portofino
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь

Кількість перемикачів	8
Колір серіографії	Чорний
Управління	Сенсорне управління
Дверцята духової шафи	З рамкою
Тип скла духової шафи	Сірий
Ручка	Smeg Portofino
Колір ручки	Білий
Відсік для зберігання	Дверцята
Ніжки	Чорний

Програми/ Функції

Кількість функцій

7

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)



Статичний



Статичний Вентильований



Термовентиляція



ECO



Великий гриль



Великий вентильований гриль



Вентильована основа

Інші функції



Розморожування за часом

Функції очищення



Парове очищення

Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 3

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

 Статичний

 Гриль

 Нижній нагрев

Технічні характеристики варильної панелі

Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Індукційна - Multizone - 2.10 кВт - Booster 2.30 кВт - 21.0x19.0 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

Кількіство гибких зон 1

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп	1	Внутрішнє скло дверцят	Так
Кількість конвекторів	1	зняття	
Корисний об'єм - 1-а духовка	70 л	Кількість стекол дверцят	3
Повний об'єм, 1-ша духовка	79 л	Кількість тепловідбивних стекол дверцят	2
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Термостат безпеки	Так
Кількість рівнів приготування	5	Система охолодження	Тангенціальна
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	360Х460Х425 мм
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Тип контролю температури	Електронний
Потужність підсвітки	40 Вт	Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп	Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт
Освітлення при відкритих дверцях	Так	Потужність грилю	1700 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	Потужність великого грилю	2700 Вт
Знімні дверцята	Так		
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так		

Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт
Тип грилю	Електричний

Опції - основна духовка

Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	260 °C

Технічні особливості - 2-га духовка



Кількість конвекторів	1	Внутрішнє скло дверцят	Так
Корисний об'єм - 2-а духовка	35 л	Кількість стекол дверцят	3
Повний об'єм, 2-га духовка	36 л	Загальна кількість тепловідбивних стекол	2
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Термостат безпеки	Так
Кількість рівнів приготування	4	Система охолодження	Тангенціальна
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	311x206x418 мм
Кількість ламп	1	Тип контролю температури	Електромеханічний
Тип ламп підсвічування	Лампа розжарювання	Потужність нижнього нагрівального елементу	700 Вт
Потужність підсвітки	25 Вт	Потужність верхнього нагрівального елементу	600 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	Потужність грилю	1300 Вт
Знімні дверцята	Так	Потужність великого грилю	1900 Вт
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	Тип грилю	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	1	Решітка для дека	1
Деко (20 мм)	1	Телескопічні спрямовувачі повного висунення	1
Деко глибоке (40 мм)	1		

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

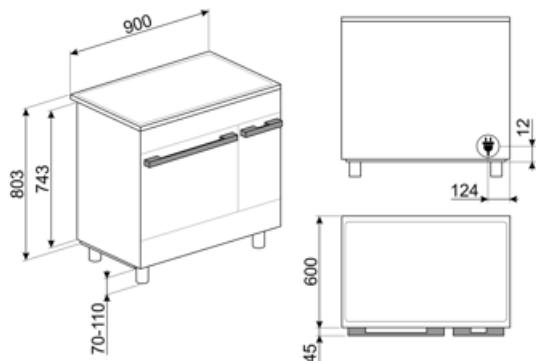
Решетка с задним и боковым упором 1
Деко для випічки, для духовок MAXI 1

Решітка для дека 1

Електричне підключення

Номінальна потужність 11000 Вт
Сила струму (A) 33 A
Напруга 220-240 В
Напруга 2 (B) 380-415 В
Тип електрического кабеля Так, однофазний

Тип електричного кабелю Да, двух- или трехфазное
Частота струму 50/60 Гц
Клемна коробка 5 полюсів
Тип електричної вилки Hi



Compatible Accessories

AIRFRY



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.



BN640



Эмалированный противень, глубина 40 мм

GRILLPLATE



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



GTT



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



KITH900CPF9



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



KITPBX



Регулируемые по высоте ножки (850 мм)

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки

AIRFRY2



BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20 мм



BNP608T

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



GTP

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



KITC9X9-1

Стеновая панель, 90x75 см,
нержавеющая сталь, подходит для
плит Portofino, Master и Sinfonia



KITH95CPF9

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



KITPD

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



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

**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.

STONE

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровянной 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

Symbols glossary

	Автоматическое объединение зон приготовления		Energy efficiency class A
	Установка в колонну		Поворотные переключатели
	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.

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.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертеплом (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.



Подсветка



Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.



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.



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 DIGI screen

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 BBQ)

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