CPF92IMBL

Розміри приладу	90x60 cm
Кількість духових шаф	2
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Індукційна
Тип основної духовки	Термовентильований
Тип 2-ої духової шафи	Статичний
Система чищення Основної духовки	Парове очищення
Код EAN	8017709300388
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	A



Естетика

Тип варильного центру	Без боковин
Обробка панелі управління	Емальований метал
Естетика	Portofino
Логотип	Накладний з нержавіючої сталі
Колір	Чорний
Розміщення логотипу	Смуга під духовою шафою
Цвет варочной панели	Нержавіюча сталь
Тип управління	Перемикачі
Тип перемикачів	Smeg Portofino
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Кількість перемикачів	8
Колір серіографії	Сріблястий
Управління	Сенсорне управління
Дверцята духової шафи	З рамкою
Тип скла духової шафи	Сірий
Ручка	Smeg Portofino
Колір ручки	Чорний
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

 Нижний 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

Количество гибких зон 1

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп	1
Кількість конвекторів	1
Корисний об'єм - 1-а духовка	70 л
Повний об'єм, 1-ша духовка	79 л
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Кількість рівнів приготування	5
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі
Тип ламп підсвічування	Галогенна
Потужність підсвітки	40 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп
Освітлення при відкритих дверцятах	Так
Відкривання дверцят	Традиційне
Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Кількість стекол дверцят	3
Кількість тепловідбивних стекол дверцят	2
Термостат безпеки	Так
Система охолодження	Тангенціальна
Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	360X460X425 мм
Тип контролю температури	Електронний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт
Потужність грилю	1700 Вт
Потужність великого грилю	2700 Вт

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 знімне**	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 (ВхШхГ)**	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



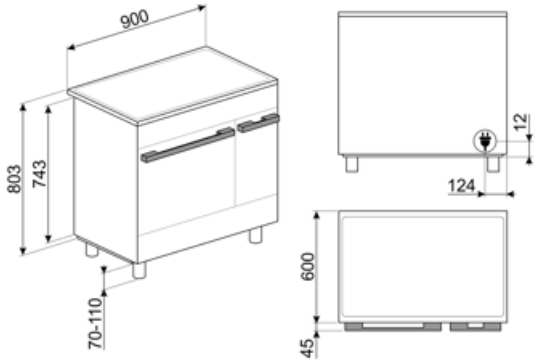
Решетка с задним и боковым упором	1	**Решітка для дека**	1
Деко (20 мм)	1	**Телескопічні спрямовувачі повного висунення**	1
Деко глибоке (40 мм)	1		

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



Compatible Accessories

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 мм



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



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 x 240 мм.



GTP

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



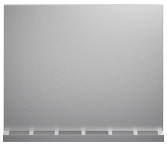
GTT

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



KITC9X9-1

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



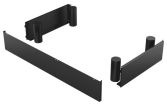
KITH900CPF9

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



KITH95CPF9

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



KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



KITPD

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



KITSB9MB



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки

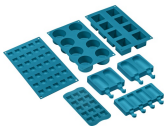


SFLK1

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

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



Автоматическое объединение зон приготовления



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши



Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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 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.



Energy efficiency class A



Поворотные перключатели



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



Дверца с тройным остеклением



Эмаль лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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.



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.



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.

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.

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.

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

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

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 5 разных уровней приготовления.

Экономичный: 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.

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.

Подсветка

Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.

Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.

В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня 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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

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

Сенсорное управление

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.

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Аэрогриль (дополнительный аксессуар)

Более легкие и вкусные блюда благодаря решётке "Аэрогриль" (дополнительный аксессуар).

Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

STONE **(дополнительный аксессуар)**

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

Барбекю (дополнительный аксессуар)

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар)

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Один конвектор

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха