


CPF92IMX

| | |
|---|-------------------|
| Taille du centre de cuisson | 90x60 cm |
| Nombre de cavités avec étiquette énergétique | 2 |
| Source de chaleur première cavité | Electrique |
| Type de plan de cuisson | Induction |
| Type de four principale | Chaleur tournante |
| Type de four secondaire | Statique |
| Système de nettoyage four principal | Vapor Clean |
| Code EAN | 8017709297343 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |
| Classe d'efficacité énergétique seconde cavité | A |










Esthétique

| | | | |
|--|-----------------|----------------------------------|----------------------|
|  | | | |
| Esthétique | Portofino | Couleur de la sérigraphie | Noir |
| Couleur | Inox | Poignée | Smeg Portofino |
| Porte | avec cadre | Couleur de la poignée | Inox brossé |
| Couleur de la table de cuisson | Inox | Type de verre | Gris |
| Finitions du bandeau de commandes | Inox anti-trace | Pieds | Noir |
| Manettes de commande | Smeg Portofino | Compartment de rangement | Abattant |
| Couleur des manettes | Inox | Logo | Inox Appliqué |
| Type d'afficheur | Tactile | Position du logo | Bandeau sous le four |
| Nombre de manettes | 8 | | |

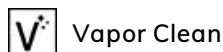
Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 7

Fonctions de cuisson traditionnelle

| | | |
|--|---|---|
|  Statique |  Chaleur brassée |  Chaleur tournante |
|  Eco |  Gril fort |  Gril fort ventilé |
|  Sole ventilée | | |

Fonction de nettoyage



Fonctions supplémentaires



Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 3

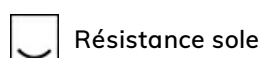
Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Statique



Gril moyen



Résistance sole

Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Arrière gauche - Induction - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Caractéristiques techniques four principal



| | | | |
|---|-------------------------|---|----------------|
| Nombre de lampes | 1 | Vitre intérieure démontable | Oui |
| Nombre de turbines | 1 | Nombre de vitres de la porte du four | 3 |
| Volume net de la cavité | 70 l | Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte | 2 |
| Capacité brute (litres) | 79 l | Thermostat de sécurité | Oui |
| Matériau de la cavité | Email Ever Clean | Système de refroidissement | Tangentiel |
| Nombre de niveaux de cuisson | 5 | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 316x444x425 mm |
| Type de niveaux de cuisson | Supports en métal | Contrôle de température | Electronique |
| Type d'éclairage | Halogène | Puissance résistance sole | 1200 W |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Puissance résistance voûte | 1000 W |
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Puissance résistance gril | 1700 W |
| Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui | Puissance résistance gril fort | 2700 W |
| Type d'ouverture de la porte | Abattante | Puissance résistance circulaire | 2000 W |
| Porte démontable | Oui | | |
| Porte intérieure plein verre | Oui | | |

Type de gril

Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui
Signal sonore fin de cuisson Oui

Température minimum 50 °C
Température maximum 260 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Nombre de turbines 1
Volume net de la cavité secondaire 35 l
Capacité brute (litres) 36 l
Matériau de la cavité Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson 4
Type de niveaux de cuisson Supports en métal
Nombre de lampes 1
Type d'éclairage Incandescence
Puissance de l'éclairage 25 W
Type d'ouverture de la porte Abattante
Porte démontable Oui
Porte intérieure plein verre Oui

Vitre intérieure démontable Oui
Nombre de vitres de la porte du four 3
Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte 2
Thermostat de sécurité Oui
Système de refroidissement Tangentiel
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 311x206x418 mm
Contrôle de température Electromécanique
Puissance résistance sole 700 W
Puissance résistance voûte 600 W
Puissance résistance gril 1300 W
Puissance résistance gril fort 1900 W
Type de gril Electrique

Options four secondaire

Température minimum 50 °C

Température maximum 245 °C

Accessoires inclus four principal



Grille four avec arrêt arrière 1
Grille intégrée au lèchefrite 1
Lèchefrite profond 20 mm 2

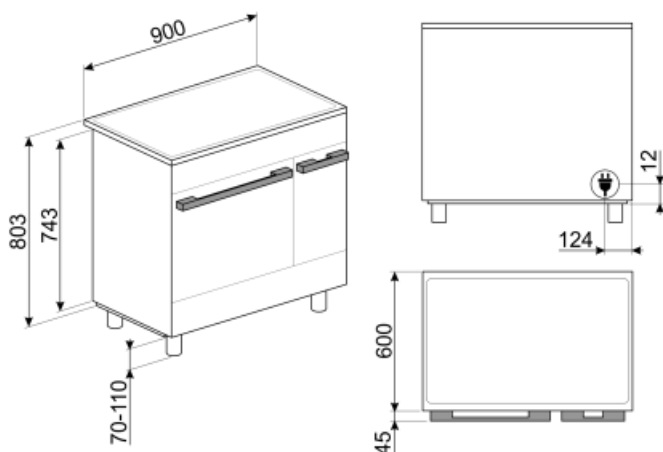
Lèchefrite profond 40 mm 1
Kit rails télescopiques à sortie partielle 1

Accessoires inclus - Four secondaire

| | | | |
|--------------------------------|---|----------------------|---|
| Grille four avec arrêt arrière | 1 | Lèchefrite maxi four | 1 |
| Grille intégrée au lèchefrite | 1 | | |

Raccordement électrique

| | | | |
|-------------------------------|-----------|--------------------------|----------|
| Puissance nominale électrique | 11000 W | Fréquence (Hz) | 50/60 Hz |
| Intensité (A) | 33 A | Petit câble pour l'essai | Oui |
| Tension (V) | 220-240 V | Borne de raccordement | 5 pôles |
| Tension (V) | 380-415 V | | |



Not included accessories



SFLK1

Sécurité enfants



SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique

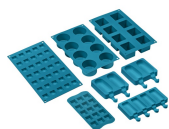
KITPAX

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



KITH95CPF9

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino (à 950 mm)



SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C



GTT










Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.


















GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

Symbols glossary (TT)

- A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Décongélation temporisée : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.
-  Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inoxydable empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  Refroidissement tangential : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.

-  Résistance grill ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  Résistance grill moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.
-  Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.
-  Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.
-  Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.
-  Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément plus grand que le grill traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.