

# CPF92GMWH

|                                                 |                   |
|-------------------------------------------------|-------------------|
| Taille du piano de cuisson                      | 90x60 cm          |
| Nombre de cavités avec étiquette énergétique    | 2                 |
| Source de chaleur de la cavité                  | Electrique        |
| Type de plan de cuisson                         | Gaz               |
| Type de four principal                          | Chaleur tournante |
| Type de four secondaire                         | Statique          |
| Système de nettoyage four principal             | Vapor Clean       |
| Code EAN                                        | 8017709300364     |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A                 |
| Classe d'efficacité énergétique seconde cavité  | A                 |



## Esthétique



|                                   |                       |                           |                |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|----------------|
| Esthétique                        | Portofino             | Couleur des manettes      | Inox           |
| Design                            | Sans côtés            | Nombre de manettes        | 8              |
| Couleur                           | Blanc                 | Couleur de la sérigraphie | Noir           |
| Finitions du bandeau de commandes | Tôle émaillée colorée | Type d'afficheur          | Tactile        |
| Logo                              | Inox appliqué         | Porte                     | avec cadre     |
| Position du logo                  | Bandeau sous le four  | Type de verre             | Gris           |
| Dosseret                          | Oui                   | Poignée                   | Smeg Portofino |
| Couleur de la table de cuisson    | Inox                  | Couleur de la poignée     | Blanc          |
| Type de grilles                   | Fonte                 | Compartiment de rangement | Porte          |
| Type de commandes                 | Manettes              | Pieds                     | Noir           |
| Manettes de commande              | Smeg Portofino        |                           |                |

## Programmes / Fonctions

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Nombre de fonctions de cuisson      | 8 |
| Fonctions de cuisson traditionnelle |   |

|                                                                                                      |                                                                                                       |                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Statique          |  Chaleur tournante |  Chaleur tournante turbo |
|  Eco               |  Gril moyen        |  Gril fort               |
|  Gril fort ventilé |  Sole ventilée     |                                                                                                               |

## Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

## Fonction de nettoyage



Vapor Clean

## Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 4

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Statique



Gril moyen



Résistance sole

## Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 6

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW

Arrière gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Type de brûleur gaz Standard

Thermocouple

Oui

Allumage intégré aux manettes Oui

Chapeaux de brûleurs gaz

Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes

1

Nombre de turbines

1

Volume net de la cavité

70 l

Capacité brute (litres)

79 l

Matériau de la cavité

Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson

5

Type de niveaux de cuisson

Supports en métal

Type d'éclairage

Halogène

Puissance de l'éclairage

40 W

Options de programmation de la durée de cuisson

Début et fin de cuisson

Eclairage à l'ouverture de la porte

Oui

Vitre intérieure démontable

Oui

Nombre de vitres de la porte du four

3

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

1

Thermostat de sécurité

Oui

Système de refroidissement

Tangentiel

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

360X460X425 mm

Contrôle de température

Électronique

Puissance résistance sole

1200 W

Puissance résistance voûte

1000 W

|                              |           |                                 |            |
|------------------------------|-----------|---------------------------------|------------|
| Type d'ouverture de la porte | Abattante | Puissance résistance gril       | 1700 W     |
| Porte démontable             | Oui       | Puissance résistance gril fort  | 2700 W     |
| Porte intérieure plein verre | Oui       | Puissance résistance circulaire | 2000 W     |
|                              |           | Type de gril                    | Electrique |

## Options four principal

|                              |     |                      |        |
|------------------------------|-----|----------------------|--------|
| Programmateur/Minuteur       | Oui | Température minimale | 50 °C  |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 260 °C |

## Caractéristiques techniques four secondaire



|                                    |                   |                                                     |                  |
|------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------|------------------|
| Nombre de turbines                 | 1                 | Vitre intérieure démontable                         | Oui              |
| Volume net de la cavité secondaire | 35 l              | Nombre de vitres de la porte du four                | 3                |
| Capacité brute (litres)            | 36 l              | Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte | 1                |
| Matériau de la cavité              | Email Ever Clean  | Thermostat de sécurité                              | Oui              |
| Nombre de niveaux de cuisson       | 4                 | Système de refroidissement                          | Tangentiel       |
| Type de niveaux de cuisson         | Supports en métal | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)              | 311x206x418 mm   |
| Nombre de lampes                   | 1                 | Contrôle de température                             | Electromécanique |
| Type d'éclairage                   | Incandescence     | Puissance résistance sole                           | 700 W            |
| Puissance de l'éclairage           | 25 W              | Puissance résistance voûte                          | 600 W            |
| Type d'ouverture de la porte       | Abattante         | Puissance résistance gril                           | 1300 W           |
| Porte démontable                   | Oui               | Puissance résistance gril fort                      | 1900 W           |
| Porte intérieure plein verre       | Oui               | Type de gril                                        | Electrique       |

## Options four secondaire

|                      |       |                      |        |
|----------------------|-------|----------------------|--------|
| Température minimale | 50 °C | Température maximale | 245 °C |
|----------------------|-------|----------------------|--------|

## Accessoires inclus four principal



|                                      |   |                                |   |
|--------------------------------------|---|--------------------------------|---|
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 1 | Grille intégrée au lèche-frite | 1 |
|--------------------------------------|---|--------------------------------|---|

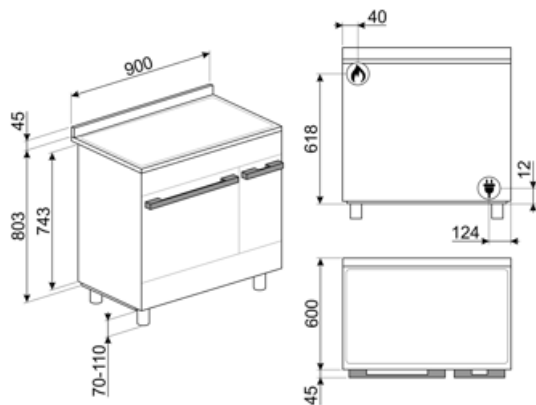
|                          |   |                                         |   |
|--------------------------|---|-----------------------------------------|---|
| Lèchefrite profond 20 mm | 1 | Kit rails télescopiques à sortie totale | 1 |
| Lèchefrite profond 40 mm | 1 |                                         |   |

## Accessoires inclus - Four secondaire

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

## Raccordement électrique

|                                       |                |                                        |                     |
|---------------------------------------|----------------|----------------------------------------|---------------------|
| Puissance nominale électrique         | 5200 W         | Longueur du câble d'alimentation       | 120 cm              |
| Intensité                             | 23 A           | Modalités de connexion supplémentaires | Oui, bi et triphasé |
| Tension                               | 220-240 V      | Fréquence                              | 50/60 Hz            |
| Tension 2                             | 380-415 V      | Borne de raccordement                  | 5 pôles             |
| Type de câble d'alimentation installé | Oui, monophasé |                                        |                     |



## Accessoires Compatibles

### AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KITH900CPF9

Plinthe noire 90 cm pour piano de cuisson Portofino CPF9 ou Sinfonia C9



### KITPBX

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Portofino et Sinfonia (à 850 mm)



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable  
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



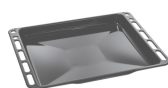
### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KITC9X9-1

Crédence murale en inox, 90 x 75 cm, pour centres de cuisson Portofino et Sinfonia.



### KITH95CPF9

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



### KITPD

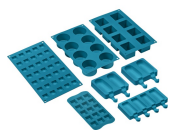
Kit 4 pieds noirs pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino (à 950 mm)



### SFLK1

Sécurité enfants





#### **SMOLD**

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



#### **TPKCPF9**

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Portofino CPF9G



#### **STONE**

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



#### **WOKGHU**

Support WOK en fonte

## Symbols glossary

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.                                                                                                                                                                                            |    | A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Installation en hauteur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    | Commandes par manettes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | Refroidissement tangentiel : 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.                                                       |    | Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | 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 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 pour 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.                                                                                                                                                       |
|  | 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. |  | 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 gril 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.                                                                                   |  | Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Résistance gril 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.</p>                                                                                                                     |  <p>Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).</p>                     |
|  <p>Lumière</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  <p>Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.</p>                            |
|  <p>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.</p>                                                                                                                                                       |  <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>                                                                                                                                                                                             |  <p>Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.</p>                                                  |
|  <p>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.</p>                                                                                                                                                                                     |  <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.</p>                                                                                                                                                                                          |  <p>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.</p>                                                                                                                                                 |
|  <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



---

## Benefit (TT)

---

### Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

Equippé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

### Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

### Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

### Compartiment de rangement

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

### Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

### Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

### Contrôle électronique

Contrôle électronique pour une gestion précise de la température et une uniformité de la chaleur

### Rails télescopiques

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques

#### **STONE (accessoire en option)**

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

#### **BBQ (accessoire en option)**

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

#### **Hauteur ajustable**

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

#### **AIRFRY (accessoire en option)**

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

#### **Porte froide**

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

#### **Cavité isothermique**

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

#### **1 turbine**

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante