

# CPF92IMWH

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Type du four secondaire

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

90x60 cm

2

Electrique

Induction

Chaleur tournante

Statique

Vapor Clean

8017709300395

Α

## Esthétique





Sans côtés Design

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Portofino Esthétique Logo

Couleur Blanc

Position du logo

Couleur de la table de

cuisson

Type de commandes

Manettes de commande

Couleur des manettes

lnox appliqué

Bandeau sous le four

Inox

Manettes

Smeg Portofino

Nombre de manettes

Couleur de la

sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Type de verre

Poignée

Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

**Pieds** 

8

Noir

Tactile

avec cadre

Gris

Smeg Portofino

Blanc

Porte

Noir

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle 7

Statique

Chaleur brassée



Chaleur tournante



Eco



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 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

Nombre de zones

flexibles

# Caractéristiques techniques four principal



























Nombre de lampes Nombre de turbines Volume net de la cavité 70 I Capacité brute (litres) 79 I

**Email Ever Clean** Matériau de la cavité 5

Nombre de niveaux de

cuisson Type de niveaux de

cuisson

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage

Options de programmation de la durée de cuisson

Supports en métal

Halogène 40 W

**Abattante** 

Oui

Oui

Début et fin de cuisson

Eclairage à l'ouverture de la porte

Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable









Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité Oui Système de **Tangentiel** 

refroidissement

Dimensions nettes de la 360X460X425 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Électronique Puissance résistance 1200 W

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance

1700 W

1000 W

Oui

2

gril



Porte intérieure plein verre

Oui

Puissance résistance aril fort

Puissance résistance

circulaire

Type de gril

2700 W

2000 W

Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui

cuisson

Température minimale Température maximale 50 °C

260 °C

Oui

3

2

Caractéristiques techniques four secondaire











35 I

36 I



**Email Ever Clean** 

Supports en métal

Incandescence

**Abattante** 

Oui

Oui

Nombre de turbines Volume net de la cavité

secondaire

Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 25 W

Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable

Porte intérieure plein

verre

Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la

porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité

Système de

refroidissement

Dimensions nettes de la 311x206x418 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

sole

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance gril

Puissance résistance

gril fort

Type de gril

600 W

700 W

**Tangentiel** 

1300 W

1900 W

Electrique

Options four secondaire

Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 20

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie totale



Lèchefrite profond 40 mm

## Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite maxi four 1

Grille intégrée au

lèchefrite

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

11000 W

Intensité

33 A

Tension

220-240 V

**Tension 2** 380-415 V

Type de câble

d'alimentation installé

Modalités de connexion

supplémentaires

Fréquence Borne de raccordement

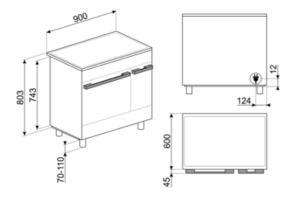
Oui, monophasé

Oui, bi et triphasé

50/60 Hz

e**ment** 5 pôles

1





## 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.



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. 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.



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



**BN640** 

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### BNP608T

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



### **GRILLPLATE**

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



### **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.



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.



### KITC9X9-1

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



#### KITH900CPF9

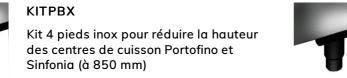


Plinthe noire 90 cm pour piano de cuisson Portofino CPF9 ou Sinfonia C9



### 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)



### **SCRP**

Grattoir de nettoyage anti-rayures pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



SFLK1

Sécurité enfants





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



### **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.





Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions: 410 X 240 mm.



## Symbols glossary

Multizone Auto: Fusion automatique des zones pour une plus grande surface

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

DIGI

Afficheur Digital



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.



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.



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



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 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.



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.



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).



Lumière



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.



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.



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.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



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.



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.



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.



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.





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.



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 graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



## Benefit (TT)

### Plan de cuisson induction

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

### 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 dosseret

### 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



### Porte froide

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

### AIRFRY (accessoire en option)

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

### 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

### 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