

# CPF92IMWH

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709300395
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



## Design

Design	Portofino	Aantal bedieningsknoppen	8
Kleur	Wit	Kleur serigrafie	Zwart
Design	Flush fit	Handgreep	Smeg Portofino
Deur	Met kader	Kleur handgreep	Wit
Kleur kookplaat	Inox	Type glas	Grijs
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Pootjes	Zwart
Bedieningsknoppen	Smeg Portofino	Opbergruimte	Opbergvak met klep
Kleur bedieningsknoppen	Inox	Logo	Assembled st/steel
Display	Touch	Positie logo	Strook onder de oven

## Programma's / Functies

Aantal kookfuncties 7

Traditionele bereidingsfuncties



Statisch



Geventileerd



Circulatie (ventilator + circulaire)



ECO



Grote grill



Ventilator + grote grill



Geventileerde onderwarmte

## Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging

## Overige functies


 Ontdooien op tijd

## Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties 3

Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven

 Statisch

 Kleine grill

 Onderwarmte

## Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Linksachter - Inductie - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

## Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ventilatoren	1	Aantal ruiten ovendeur	3
Netto volume 1e oven	70 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Bruto volume, oven 1	79 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Temperatuurregeling	Elektronisch
Type licht	Halogeen	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Vermogen lamp	40 W	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Grill - vermogen	1700 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Opening deur	Neerwaarts	Circulatie - vermogen	2000 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grill type	Elektrisch
Volledig glazen binnendeur	Ja		

## Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

## Technische specificaties secundaire oven



Aantal ventilatoren	1	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Netto volume 2e oven	35 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Bruto volume, oven 2	36 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal kookniveaus	4	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	311x206x418 mm
Aantal lampen	1	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Type lamp	Gloeilamp	Onderwarmte - vermogen	700 W
Vermogen lamp	25 W	Bovenwarmte - vermogen	600 W
Opening deur	Neerwaarts	Grill - vermogen	1300 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	1900 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Type grill	Elektrisch

## Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	245 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, volledig uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1		

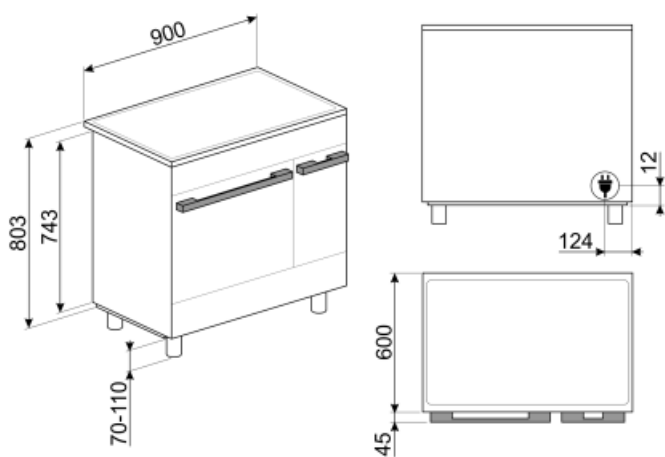
## Meegeleverde accessoires secundaire oven

Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat	1		

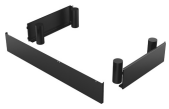
## Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	11000 W
Stroom	33 A
Spanning	220-240 V
Spanning 2 (V)	380-415 V

Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Type stroomkabel	Yes, Double and Three Phase
Frequentie	50/60 Hz
Connection box	5 polig



## Not included accessories



### KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



### SFLK1

Child lock



### PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### KITH900CPF9

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for CPF9 Portofino or Sinfony C9 cookers



### SCRP

Schrapper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



### AIRFRY



### GTP

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



### BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



### KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



### BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



### KITPD

Height extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); Height extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)

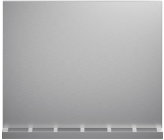
### BBQ

Dubbelzijdig



### KITC9X9-1

Splashback kit, st/steel, 90cm, suitable for Portofino Multifunction, Master and Sinfonia cookers



### BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



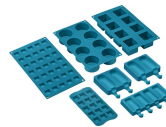
### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).





























### SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



## Symbols glossary (TT)

 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>
 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>
 <p>ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking</p>
 <p>Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.</p>	 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>
 <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>	 <p>Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.</p>
 <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>	 <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>
 <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p>	 <p>Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.</p>

- 
- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.                            |  | Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob. |
|  | All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.   |  | The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.  |
|  | Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.   |  | The oven cavity has 4 different cooking levels.  |
|  | The oven cavity has 5 different cooking levels.  |  | Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.  |
|  | Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings. |  | Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.   |
|  | The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.  |  | The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.  |