

CPF92IMWH

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Induction
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Static
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709300395
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A



Aesthetics

			
Aesthetic	Portofino	Controls colour	Stainless steel
Design	Flush fit	No. of controls	8
Colour	White	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Command panel finish	Enamelled metal	Display	Touch
Logo	Logotipo aplicado	Door	With frame
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Glass type	Grey
Upstand	No	Handle	Smeg Portofino
Cor da placa	Stainless steel	Handle Colour	White
Type of control setting	Control knobs	Storage compartment	Door
Control knobs	Smeg Portofino	Feet	Black

Programs / Functions

No. of cooking functions 7
 Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Eco	 Large grill	 Fan grill (large)
 Fan assisted bottom		

Other functions

 Defrost by time

Recipes No

Cleaning functions

 Vapor clean

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2 3

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

 Static

 Small grill

 Fundo

Defrost No

Vapor Clean No

Hob technical features

Total no. of cook zones 5

Front left - Induction - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Rear left - Induction - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

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

Rear right - Induction - single - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Front right - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Number of Flexible zones 1

Main Oven Technical Features



No. of lights	1	Removable inner door	Yes
Fan number	1	Total no. of door glasses	3
Net volume of the cavity	70 l	No. of thermo-reflective door glasses	2
Gross volume, 1st cavity	79 l	Safety Thermostat	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	Heating suspended when door is opened	No
No. of shelves	5	Cooling system	Tangential
Type of shelves	Metal racks	Door Lock During Pyrolysis	No
Roof Liner	No	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360X460X425 mm
Light type	Halogen	Temperature control	Electronic
Light Power	40 W	Lower heating element power	1200 W
Cooking time setting	Start and Stop	Upper heating element - Power	1000 W
Light when oven door is open	Yes		
Door opening	Flap down		
Removable door	Yes		
Full glass inner door	Yes		

Grill element	1700 W
Large grill - Power	2700 W
Circular heating element - Power	2000 W
Grill type	Electric

Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

Second Oven Technical Features



Fan number	1	Removable inner door	Yes
Net volume of the second cavity	35 l	No. total door glasses	3
Gross volume, 2nd cavity	36 l	No. thermo-reflective door glasses	2
Cavity material	Ever Clean enamel	Safety Thermostat	Yes
No. of shelves	4	Cooling system	Tangential
Type of shelves	Metal racks	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	311x206x418 mm
Roof Liner	No	Temperature control	Electro-mechanical
No. of lights	1	Lower heating element - power	700 W
Light type	Incandescent	Upper heating element - Power	600 W
Light Power	25 W	Grill element - power	1300 W
Door opening	Flap down	Large grill - Power	1900 W
Removable door	Yes	Grill type	Electric
Full glass inner door	Yes		

Options Auxiliary Oven

Timer	No	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	No	Maximum temperature	245 °C

Accessories included for Main Oven & Hob



Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
20mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, total Extraction	1
40mm deep tray	1		

Accessories included for Secondary Oven

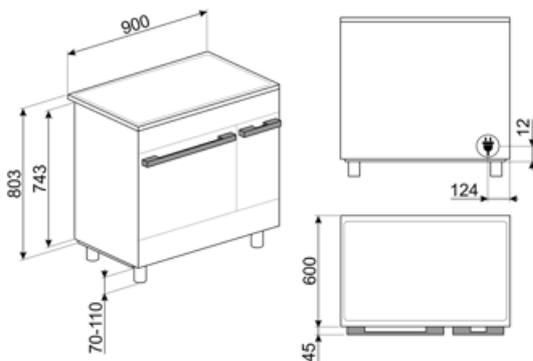
Rack com batente traseiro e lateral	1
Wide baking tray	1

Grill mesh	1
-------------------	---

Electrical Connection

Plug	No
Electrical connection rating	11000 W
Current	33 A
Voltage	220-240 V
Voltage 2 (V)	380-415 V

Electric cable	Installed, Single phase
Type of electric cable	Double and Three Phase
Frequency	50/60 Hz
Bloco de terminais	5 polos



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . 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.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITC9X9-1

Painel anti-salpicos, 90x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Portofino, Master e Sinfonia



KITH95CPF9

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões Portofino



KITPD

Extensão de altura pés pretos (950 mm) para fogões



SFLK1

Bloqueio para crianças



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GRILLPLATE

Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITH900CPF9

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões TR4110



KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)



SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



TPKPLATE

Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.



Symbols glossary

	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		Instalação em coluna: Instalação em coluna
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.		ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.		Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

	Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.		Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
	Luz		Indução: O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.
	Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.		O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
	Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.		Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
	O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.		O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.
	Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.		Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
	Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.		A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
	A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.		...
	Controle dos botões		Fusão automática de zonas para uma área maior

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Electronic control

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat