


## CPF92IMX

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principal	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	Nombre de manettes	8
Couleur	Inox	Couleur de la sérigraphie	Noir
Finition	Satiné	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	Porte
Couleur des manettes	Inox	Logo	Inox Appliqué
Type d'afficheur	Tactile	Position du logo	Bandeau sous le four

## 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		



Type de gril Electrique

## Options four principal

Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	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	2
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 minimum	50 °C	Température maximum	245 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

## Accessoires inclus four principal



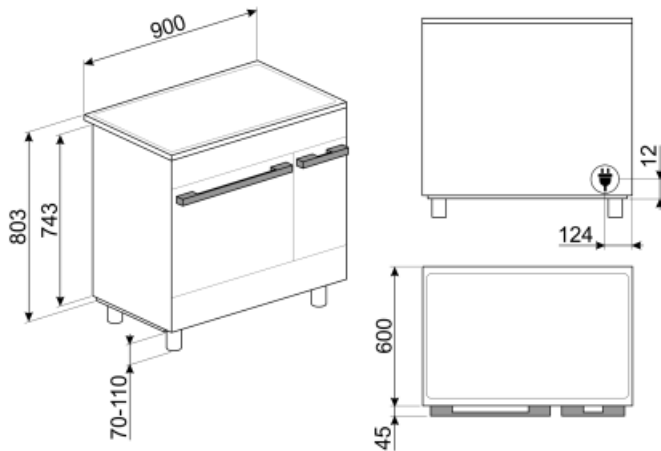
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèche-frite	1
Lèche-frite profond 20 mm	1	Kit rails télescopiques à sortie totale	1
Lèche-frite profond 40 mm	1		

## 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	11000 W	Type of electric cable installed	Oui, monophasé
Intensité (A)	33 A	Type de câble d'alimentation	Oui, bi et triphasé
Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Tension	380-415 V	Borne de raccordement	5 pôles



## Not included accessories



### KITH95CPF9

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



### PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



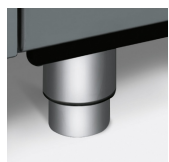
### KITH900CPF9

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson BG91 (à 950 mm)



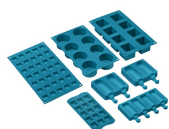
### KITPD

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



### KITPAX

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



### 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



### SFLK1

Sécurité enfants



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### KITPBX

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



### SCRP

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



### KITC9X9-1













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


















### 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.

## Symbols glossary (TT)

-  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.
-  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.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommations d'énergie.
-  Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox 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.
-  Décongélation selon le temps : 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.
-  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 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.
-  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.
-  Grill 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.
-  Turbine + Résistance grill fort (grill 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.