

# CPF92IMX

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	8017709297343
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A



## Aesthetics



<b>Aesthetic</b>	Portofino	<b>Controls colour</b>	Stainless steel
<b>Colour</b>	Stainless steel	<b>No. of controls</b>	8
<b>Acabamento</b>	Satin	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Command panel finish</b>	Finger friendly stainless steel	<b>Display</b>	Touch
<b>Logo</b>	Logotipo aplicado	<b>Door</b>	With frame
<b>Posição do logotipo</b>	Logotipo no painel abaixo do forno	<b>Glass type</b>	Grey
<b>Upstand</b>	No	<b>Handle</b>	Smeg Portofino
<b>Cor da placa</b>	Stainless steel	<b>Handle Colour</b>	Brushed stainless steel
<b>Type of control setting</b>	Control knobs	<b>Storage compartment</b>	Door
<b>Control knobs</b>	Smeg Portofino	<b>Feet</b>	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



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

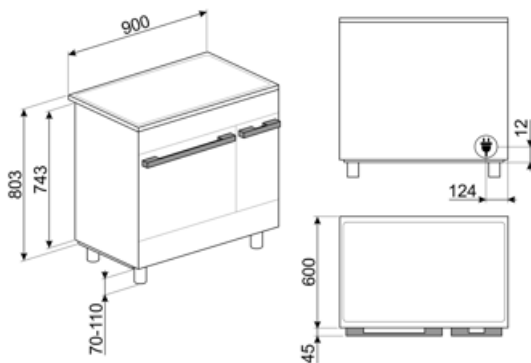
Rack com batente traseiro e lateral	1
Wide baking tray	1

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



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



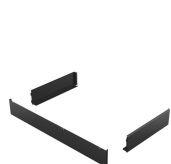
### BNP608T

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



### 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



### KITPAX

Altura pés de extensão (950 mm), em aço inoxidável, adequado para fogões Master, Sinfonia e Concerto



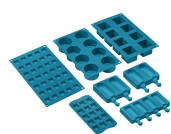
### KITPD

Extensão de altura pés pretos (950 mm) para fogões



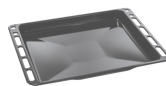
### SCRP

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



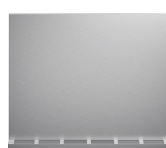
### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### 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



### KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)



### PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



### SFLK1

















Bloqueio para crianças




















### 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.

## Symbols glossary

 <p>R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos</p>	 <p>Instalação em coluna: Instalação em coluna</p>
 <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>	 <p>Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
 <p>Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.</p>	 <p>ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

	Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, 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

### **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)

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Single turbine**

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