

CPF92GMBL

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur première cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Statique
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709300357
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A











Esthétique

Esthétique	Portofino	Nombre de manettes	8
Couleur	Noir	Couleur de la sérigraphie	Noir
Design	Sans côtés	Poignée	Smeg Portofino
Porte	avec cadre	Couleur de la poignée	Noir
Dosseret	Oui	Type de verre	Gris
Couleur de la table de cuisson	Inox	Pieds	Noir
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Compartiment de rangement	Abattant
Manettes de commande	Smeg Portofino	Logo	Inox Appliqué
Couleur des manettes	Inox	Position du logo	Bandeau sous le four
Type d'afficheur	Tactile		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	8
Fonctions de cuisson traditionnelle	

 Statique	 Chaleur tournante	 Chaleur tournante turbo
 Eco	 Gril moyen	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole ventilée	

Fonction de nettoyage



Vapor Clean

Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 4

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Statique



Gril moyen



Résistance sole

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 6

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW

Arrière gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Type de brûleur gaz Standard

Thermocouple

Oui

Allumage intégré aux manettes Oui

Chapeaux de brûleurs gaz

Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes

1

Nombre de turbines

1

Volume net de la cavité

70 l

Capacité brute (litres)

79 l

Matériau de la cavité

Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson

5

Type de niveaux de cuisson

Supports en métal

Type d'éclairage

Halogène

Puissance de l'éclairage

40 W

Options de programmation de la durée de cuisson

Début et fin de cuisson

Eclairage à l'ouverture de la porte

Oui

Vitre intérieure démontable

Oui

Nombre de vitres de la porte du four

3

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

1

Thermostat de sécurité

Oui

Système de refroidissement

Tangentiel

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

316x444x425 mm

Contrôle de température

Electronique

Puissance résistance sole

1200 W

Puissance résistance voûte

1000 W

Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance gril	1700 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance gril fort	2700 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance circulaire	2000 W
		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	1
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	750 W
Puissance de l'éclairage	25 W	Puissance résistance voûte	650 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance gril	1400 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance gril fort	2050 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 four avec arrêt arrière	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
--------------------------------	---	--------------------------	---

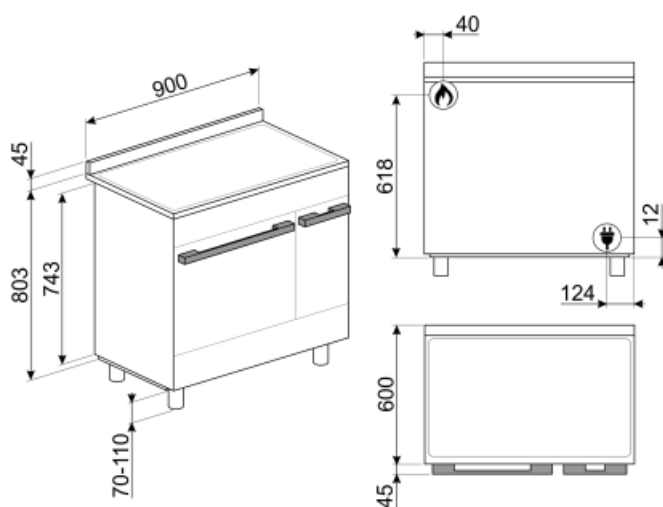
Grille intégrée au lèchefrite	1	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1
Lèchefrite profond 20 mm	2		

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille four avec arrêt arrière	1	Lèchefrite maxi four	1
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	5200 W	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Intensité (A)	23 A	Longueur du câble d'alimentation (cm)	120 cm
Tension (V)	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles
Tension (V)	380-415 V		

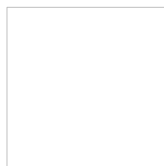


Not included accessories



BGCPF9

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Portofino CPF9G



SFLK1

Sécurité enfants

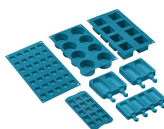
KITPAX

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



KITH95CPF9

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



SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C



GTT













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



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

Symbols glossary (TT)

 <p>A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie</p>	 <p>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.</p>
 <p>Décongélation temporisée : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou 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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>



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).



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



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.



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.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.