

CPF92IMX

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	Induction
Type de four principale	Chaleur tournante
Type du 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	Couleur de la sérigraphie	Noir
Couleur	Inox	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	Abattant
Couleur des manettes	Inox	Logo	Inox Appliqué
Type d'afficheur	Tactile	Position du logo	Bandeau sous le four
Nombre de manettes	8		

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		

Fonction de nettoyage



Vapor Clean

Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 3

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Statique



Gril moyen



Résistance sole

Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Arrière gauche - Induction - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

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

Arrière droit - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	1	Vitre intérieure démontable	Oui
Nombre de turbines	1	Nombre de vitres de la porte du four	3
Volume net de la cavité	70 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2
Capacité brute (litres)	79 l	Thermostat de sécurité	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Système de refroidissement	Tangentiel
Nombre de niveaux de cuisson	5	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x444x425 mm
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Contrôle de température	Electronique
Type d'éclairage	Halogène	Puissance résistance sole	1200 W
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance voûte	1000 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance grill	1700 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance grill fort	2700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance circulaire	2000 W
Porte démontable	Oui		
Porte intérieure plein verre	Oui		

Type de gril

Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui
Signal sonore fin de cuisson Oui

Température minimum 50 °C
Température maximum 260 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Nombre de turbines 1
Volume net de la cavité secondaire 35 l
Capacité brute (litres) 36 l
Matériau de la cavité Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson 4
Type de niveaux de cuisson Supports en métal
Nombre de lampes 1
Type d'éclairage Incandescence
Puissance de l'éclairage 25 W
Type d'ouverture de la porte Abattante
Porte démontable Oui
Porte intérieure plein verre Oui

Vitre intérieure démontable Oui
Nombre de vitres de la porte du four 3
Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte 2
Thermostat de sécurité Oui
Système de refroidissement Tangentiel
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 311x206x418 mm
Contrôle de température Electromécanique
Puissance résistance sole 700 W
Puissance résistance voûte 600 W
Puissance résistance gril 1300 W
Puissance résistance gril fort 1900 W
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
Grille intégrée au lèchefrite 1
Lèchefrite profond 20 mm 2

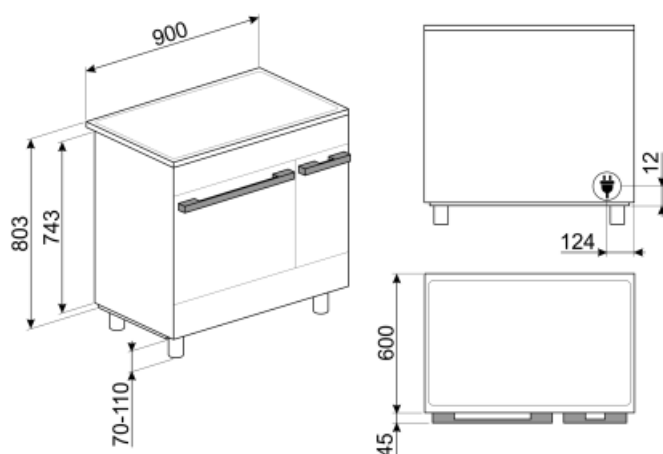
Lèchefrite profond 40 mm 1
Kit rails télescopiques à sortie partielle 1

Accessoires inclus - Four secondaire

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

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	11000 W	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Intensité (A)	33 A	Petit câble pour l'essai	Oui
Tension (V)	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles
Tension (V)	380-415 V		



Not included accessories



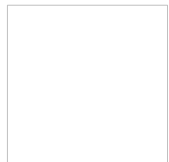
SFLK1

Sécurité enfants



SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique



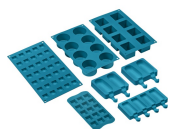
KITPAX

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)

 A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie	 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.
 Décongélation temporisée : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.	 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.
 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.
 Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inoxydable empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.	 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
 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 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.
 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.	 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 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.		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.
	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.		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. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
	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.		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 lèches-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.
	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.		