

# CPF92IMBL

|                                                 |                   |
|-------------------------------------------------|-------------------|
| 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 du four secondaire                         | Statique          |
| Système de nettoyage four principal             | Vapor Clean       |
| Code EAN                                        | 8017709300388     |
| 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 | Gris métal           |
| Design                            | Sans côtés            | Poignée                   | Smeg Portofino       |
| Porte                             | avec cadre            | Couleur de la poignée     | Noir                 |
| Couleur de la table de cuisson    | Inox                  | Type de verre             | Gris                 |
| Finitions du bandeau de commandes | Tôle émaillée colorée | Pieds                     | Noir                 |
| Manettes de commande              | Smeg Portofino        | Compartiment 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 |                                                                                                     |                                                                                                         |

### 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                       |
| 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                     |
| 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)              | 360X460X425 mm |
| Contrôle de température                             | Électronique   |
| Puissance résistance sole                           | 1200 W         |
| Puissance résistance voûte                          | 1000 W         |
| Puissance résistance gril                           | 1700 W         |
| Puissance résistance gril fort                      | 2700 W         |
| Puissance résistance circulaire                     | 2000 W         |
| Type de gril                                        | Electrique     |

## Options four principal

|                              |     |                      |        |
|------------------------------|-----|----------------------|--------|
| Programmateur/Minuteur       | Oui | Température minimale | 50 °C  |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 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 grill                          | 1300 W           |
| Porte démontable                   | Oui               | Puissance résistance grill fort                     | 1900 W           |
| Porte intérieure plein verre       | Oui               | Type de grill                                       | Electrique       |

## Options four secondaire

|                      |       |                      |        |
|----------------------|-------|----------------------|--------|
| Température minimale | 50 °C | Température maximale | 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

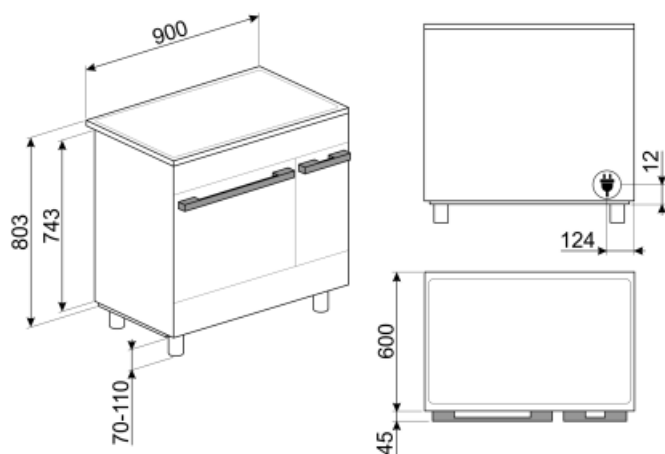
Grille avec arrêt arrière et latéral 1  
Lèchefrite maxi four 1

Grille intégrée au lèchefrite 1

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique 11000 W  
Intensité 33 A  
Tension 220-240 V  
Tension 2 380-415 V

Type de câble d'alimentation installé Oui, monophasé  
Modalités de connexion supplémentaires Oui, bi et triphasé  
Fréquence 50/60 Hz  
Borne de raccordement 5 pôles



## Not included accessories



### KITH95CPF9

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



### 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.



### GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



### KITH900CPF9

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



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



### 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.



### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### KITPBX

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



### KITSB9MB



### SCRP

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



#### KITPD

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



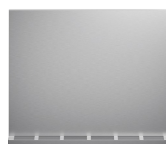
#### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



#### TPKPLATE

Plaque Teppan Yaki universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.



#### KITC9X9-1

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



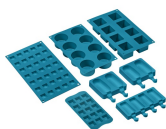
#### GTT

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.



#### BN640

Lèchefrite émaillée, profondeur 40mm



#### 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

## 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 selon le temps : 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>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.</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 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 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                  |  <p>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.</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>                                                                                   |



**Gril 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.



**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 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.



**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.