

# **CPF9GPYW**

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

90x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Pyrolyse

8017709229375

A+



# Esthétique







Sans côtés Design

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Portofino Esthétique lnox appliqué Logo

Couleur laune

Position du logo Bandeau sous le four

**Dosseret** Oui Couleur de la table de Inox

cuisson

Type de grilles

Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Portofino Couleur des manettes

Nombre de manettes 8 Couleur de la

sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Type de verre

Poignée

Couleur de la poignée

Compartiment de

rangement

**Pieds** Plinthe

Inox

Noir

TFT avec cadre

Gris

**Smeg Portofino** 

Chromé Push-pull

Noir Noir

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson

10



# Fonctions de cuisson traditionnelle Chaleur brassée Chaleur tournante Statique Chaleur tournante turbo Eco Gril moyen Gril fort Gril fort ventilé Résistance sole Sole ventilée Fonctions supplémentaires Levage Décongélation selon le temps Décongélation selon le poids Mode Sabbath Fonction de nettoyage Pyrolyse Eco Pyrolyse 20 Programmes automatiques Caractéristiques techniques table de cuisson UR 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 Oui Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat

manettes go

# Caractéristiques techniques four principal





Système de Type d'éclairage Halogène **Tangentiel** refroidissement Puissance de l'éclairage 40 W Verrouillage de la porte Oui Options de Début et fin de cuisson pendant la pyrolyse programmation de la durée de cuisson Dimensions nettes de la 371x724x418 mm cavité (HxLxP) Eclairage à l'ouverture Oui de la porte Contrôle de température Électronique

Type d'ouverture de la Abattante Puissance résistance 1700 W sole

Porte démontable Oui Puissance résistance 1200 W
Porte intérieure plein Oui voûte
verre Puissance résistance 1700 W

Vitre intérieure Oui gril
démontable Puissance résistance 2900 W
gril fort

Puissance résistance 2 x 1850 W circulaire Type de gril Electrique Système de fermeture Oui

douce de la porte

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Température minimale 50 °C Signal sonore fin de Oui Température maximale 260 °C cuisson

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 1 Grille intégrée au 1
et latéral lèchefrite

Lèchefrite profond 20 1 Kit rails télescopiques à 1

mm sortie partielle
Lèchefrite profond 40 1

Raccordement électrique

Type de câble

d'alimentation installé

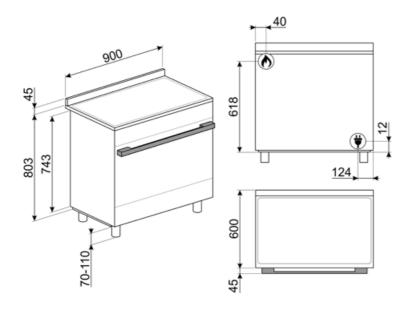
Puissance nominale 4000 W Petit câble pour l'essai Oui

Oui, monophasé

électrique Modalités de connexion Oui, bi et triphasé Intensité 18 A supplémentaires

Tension 220-240 V Fréquence 50/60 Hz
Tension 2 380-415 V Borne de raccordement 5 pôles







### **Accessoires Compatibles**

#### AIRFRY9

Grille AIRFRY9. 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 AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.

### BBQ9



#### **BN920**

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

#### **BN940**

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



#### **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.

#### **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.



#### KIT600CPF9P

Cover strip for hob back side, suitable for 90 cm Portofino cookers with piro oven

# KITH95CPF9

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



#### **KITPBX**

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

Crédence, 90cm, adaptée aux centres de cuisson pyrolyse Portofino et Sinfonia



#### **KITPD**

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

#### **PALPZ**

KITPC9X9



Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### SFLK1

Sécurité enfants

#### 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

### **TPKCPF9**

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Portofino CPF9G





### Symbols glossary



Triple turbine: Le four est équipé d'un système exclusif à trois turbines: les deux grandes turbines latérales avec deux résistances circulaires distribuent l'air de manière périmétrale dans la cavité, tandis que la petite turbine centrale augmente la ventilation en créant un tourbillon de chaleur vertical. La température est ainsi uniforme et permet de cuire de manière homogène sur plusieurs niveaux (5 disponibles), comme dans les cuisinières professionnelles



A+: Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Installation en hauteur



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 selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



Porte 4 vitres: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 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.



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.



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

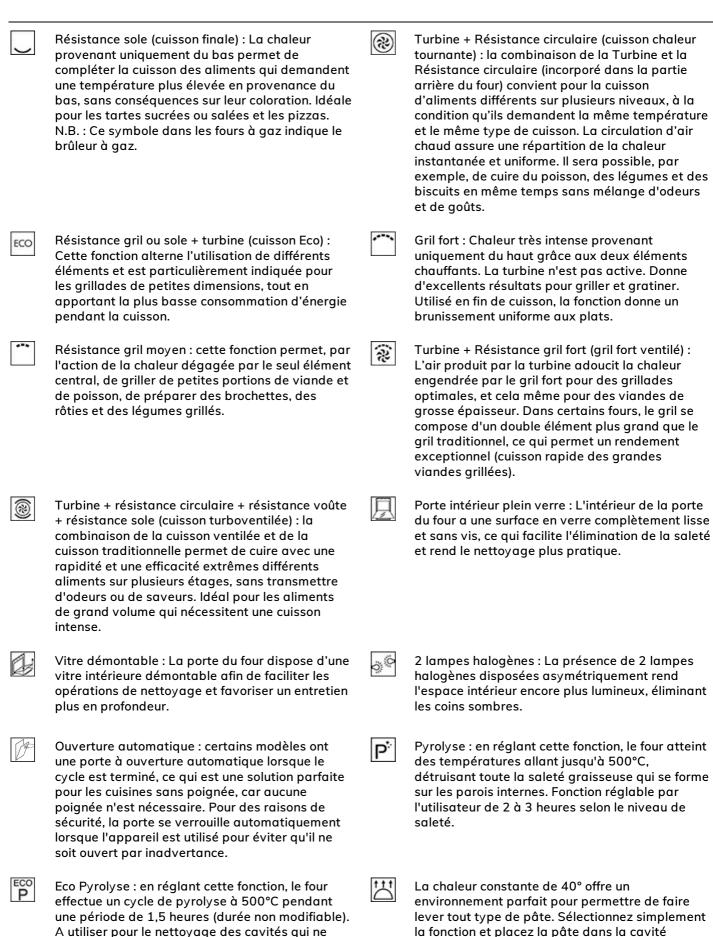


Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



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.





SMEG SPA 17/12/2025

pendant le temps indiqué.

sont pas excessivement sales.





Shabbat : Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.



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.



Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



**Afficheur Compact** 



Commandes par manettes