

CPF9GPYW

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Pirolitico
Codice EAN	8017709229375
Classe efficienza energetica	A+



Estetica



Design	Senza fianchi	Colore manopole	Acciaio
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	N° manopole	8
Estetica	Portofino	Colore serigrafia	Nero
Logo	Applicato inox	Nome display	CompactScreen
Colore	Giallo	Porta	Con cornice
Posizione logo	Fascia sotto forno	Tipo vetro	Grigio
Alzatina	Sì	Maniglia	Smeg Portofino
Colore pianale	Acciaio inox	Colore maniglia	colorata
Tipo griglie	Ghisa	Vano	Push pull
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole	Colore piedini	Nero
Tipologia manopole	Smeg Portofino	Zoccolo	Nero

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

10

Tipo di luci	Alogene	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Potenza luce	40 W	Regolazione della temperatura	Elettronica
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza suola - Potenza	1700 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza cielo - Potenza	1200 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	2900 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2 x 1850 W
Vetro interno removibile	Sì	Tipo grill	Elettrico
		Sistema di chiusura Soft Close	Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia forno con stop e fermi	1	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella profonda 20mm	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1
Bacinella profonda 40mm	1		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	4000 W	Cavetto collaudato	Sì, Monofase
Corrente	18 A	Altre modalità di collegamento	Bifase e Trifase
Tensione	220-240 V	Frequenza	50/60 Hz
Tensione 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 poli
Cavo elettrico	Installato, Monofase	Spina	No



Accessori Compatibili

AIRFRY9



Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

BBQ9



Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm

BN920



Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm

BN940



Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm

GTP



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

GTT



Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

KIT600CPF9P



Kit copertura per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucina Portofino 90 cm con forno pirolitico

KITH95CPF9



Kit estensione altezza con zoccolo, (950mm), tre lati con piedini, nero, per cucine Portofino CPF9 e Sinfonia C9

KITPBX



Kit piedi per riduzione altezza cucine (850mm), acciaio inox, per cucine Sinfonia e Master (845-856mm)



KITPC9X9

Schiendale 90 cm per cucine pirolitiche Sinfonia e Portofino

KITPD



Kit piedi estensione altezza (950mm), nero, per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi estensione altezza (900 mm), nero, per cucine Concerto alte 850mm di serie (880-935mm)



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

SFLK1



Blocco sicurezza



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli



Triple Fan Technology: Il forno è dotato di un esclusivo sistema a tre ventole che, combinato alla maggiore potenza dei motori, permette di raggiungere eccellenti performance di cottura. Le due grandi ventole laterali distribuiscono perimetralmente l'aria nella cavità mentre quella piccola centrale aumenta la ventilazione creando un vortice di calore verticale. La temperatura risulta così uniforme consentendo di cuocere omogeneamente su tutti e cinque i livelli, come nelle cucine professionali.



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Installazione a colonna.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI). Dopo aver inserito il peso dell'alimento, il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di informare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.



Pirolisi Eco: impostando questa funzione il forno esegue un ciclo di pirolisi a 500°C per un tempo di due ore (durata non modificabile). Da utilizzarsi per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD, usabilità con manopole



Controllo con manopole