CPF9IPBL

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Induzione
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Pirolitico
Codice EAN	8017709240738
Classe efficienza energetica	A+

Estetica

Design	Senza fianchi
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata
Estetica	Portofino
Logo	Applicato inox
Colore	Nero
Posizione logo	Fascia sotto forno
Alzatina	Sì
Colore pianale	Acciaio inox
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole
Tipologia manopole	Smeg Portofino
Colore manopole	Acciaio
N° manopole	7
Colore serigrafia	Argento
Nome display	CompactScreen
Porta	Con cornice
Tipo vetro	Grigio
Maniglia	Smeg Portofino
Colore maniglia	colorata
Vano	Push pull
Colore piedini	Nero
Zoccolo	Nero

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	10

Funzioni cottura tradizionali

- Statico
- Ventilato
- Termo-ventilato
- Turbo
- Eco
- Grill stretto
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base
- Base ventilata

Altre funzioni

- Scongelamento a tempo
- Scongelamento a peso
- Lievitazione
- Sabbath

Funzioni pulizia

- Pirolisi
- Pirolisi eco

Programmi automatici 20

Caratteristiche tecniche pianale

Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Centrale - Induzione - Singolo - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Posteriore destra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Anteriore destra - Induzione - Singolo - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Auto-arresto in caso di surriscaldamento	Sì	**Indicatore zona selezionata**	Sì
Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì	**Spia calore residuo**	Sì
Indicatore diametro minimo di utilizzo	Sì		

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di luci	2	**N° vetri porta forno**	4
N° di ventole	3	**N° vetri porta termoriflettenti**	3
Volume netto della cavità	115 l	**Termostato di sicurezza**	Sì
Volume lordo della prima cavità	129 l	**Interruzione resistenze all'apertura della porta**	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale

N° di ripiani	5
Tipo ripiani	Telai
Tipo di luci	Alogene
Potenza luce	40 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine
Accensione luce all'apertura porta	Sì
Apertura porta	A ribalta
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì
Vetro interno removibile	Sì

Blocco Porta in Pirolisi	Sì
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Regolazione della temperatura	Elettronica
Resistenza suola - Potenza	1700 W
Resistenza cielo - Potenza	1200 W
Resistenza grill - Potenza	1700 W
Resistenza grill largo - Potenza	2900 W
Resistenza circolare - Potenza	2 x 1850 W
Tipo grill	Elettrico
Sistema di chiusura Soft Close	Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì
Allarme acustico di fine cottura	Sì

Temperatura minima	50 °C
Temperatura massima	260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

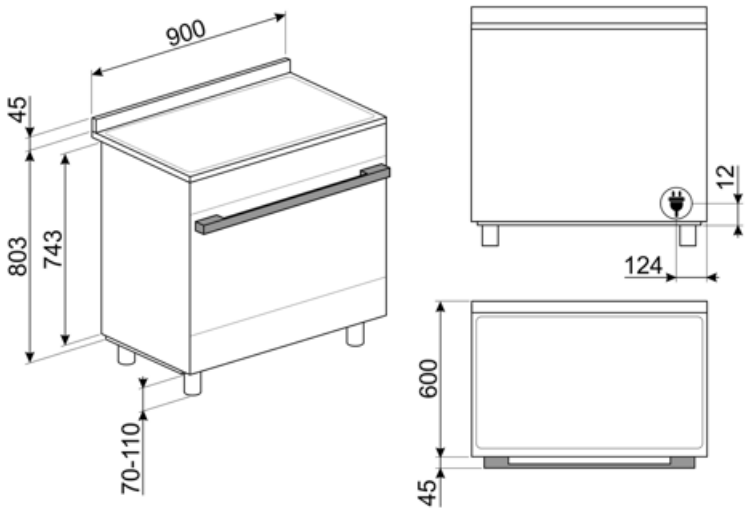
Griglia forno con stop e fermi	1
Bacinella profonda 20mm	1
Bacinella profonda 40mm	1

Griglia inserto bacinella	1
Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	11400 W
Corrente	50 A
Tensione	220-240 V
Tensione 2 (V)	380-415 V
Cavo elettrico	Installato, Monofase

Cavetto collaudo	Sì, Monofase
Altre modalità di collegamento	Bifase e Trifase
Frequenza	50/60 Hz
Morsettiera	5 poli


900
45
803
743
70-110
12
124
600
45

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

GRILLPLATE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 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

Schienale 90 cm per cucine pirolitiche Sinfonia e Portofino

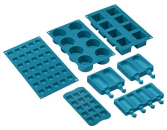
KITPD

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)

KITSB9MB

SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



SMOLD

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

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

TPKPLATE

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.

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.

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 dell'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.

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'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.

Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza

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.

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 infornare 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.

Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.

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.

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.

Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.

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.

Indica il volume utile della cavità del forno.

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

Controllo con manopole