

CPF9IPOG

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 Induction

Chaleur tournante

Pyrolyse

8017709240745

A+



Esthétique





Sans côtés Design

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Portofino Esthétique Logo

Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Dosseret Couleur de la table de

cuisson

Type de commandes Manettes de commande

Couleur des manettes

lnox appliqué

Vert Olive

Oui

Inox

Manettes

Smeg Portofino

Inox

Nombre de manettes

Couleur de la sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Type de verre

Poignée Couleur de la poignée

Compartiment de

rangement

Pieds

Plinthe

7

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 STOP °C∓ 1 Nombre total de foyers 5 Avant gauche - Induction - Simple - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm Arrière gauche - Induction - Simple - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm Central - Induction - Simple - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm Arrière droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm Avant droit - Induction - Simple - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm Auto-arrêt en cas de Indicateur zone Oui surchauffe sélectionnée Adaptation Oui Affichage chaleur Oui automatique au résiduelle diamètre des casseroles Indication minimale Oui diamètre d'utilisation

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de turbines 3 porte du four

Volume net de la cavité 115 | Nombre de vitres 3 thermo-réfléchissantes de la porte

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Thermostat de sécurité O

Nombre de niveaux de 5

cuisson



Type de niveaux de cuisson Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W Options de programmation de la durée de cuisson

Halogène

Début et fin de cuisson

Supports en métal

Eclairage à l'ouverture de la porte

Type d'ouverture de la porte Porte démontable

Porte intérieure plein verre Vitre intérieure

démontable

Abattante

Oui Oui Oui

Oui

Arrêt éléments Oui chauffants à l'ouverture

de la porte Système de refroidissement

Verrouillage de la porte Oui

pendant la pyrolyse Dimensions nettes de la 371x724x418 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Électronique 1700 W Puissance résistance

sole

Puissance résistance voûte

Puissance résistance gril

Puissance résistance aril fort

Puissance résistance circulaire

Type de gril Système de fermeture douce de la porte

Tangentiel

1200 W

1700 W

2900 W

2 x 1850 W

Electrique Oui

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui cuisson

Température minimale Température maximale

50 °C 260 °C

Accessoires inclus four principal



Grille avec arrêt arrière et latéral

Lèchefrite profond 20 mm

Lèchefrite profond 40 mm

Grille intégrée au lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique

Intensité 50 A **Tension** 220-240 V Tension 2 380-415 V

11400 W

Type de câble d'alimentation installé

Modalités de connexion supplémentaires

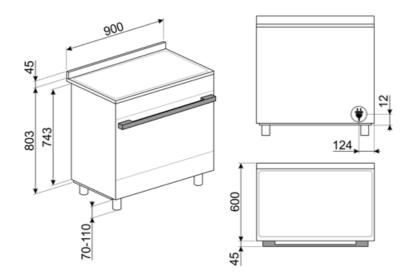
Fréquence Borne de raccordement

Oui, monophasé

Oui, bi et triphasé

50/60 Hz 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



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.



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)



KITPC9X9

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

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



SCRP

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



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



TPKPLATE



Plaque 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.



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.



Installation en hauteur



Commandes par manettes



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.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur (R) tournante) : la combinaison de la Turbine et la provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent Résistance circulaire (incorporé dans la partie une température plus élevée en provenance du arrière du four) convient pour la cuisson bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. condition qu'ils demandent la même température N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le et le même type de cuisson. La circulation d'air brûleur à gaz. 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) : Gril fort : Chaleur très intense provenant ECO Cette fonction alterne l'utilisation de différents uniquement du haut grâce aux deux éléments éléments et est particulièrement indiquée pour chauffants. La turbine n'est pas active. Donne les grillades de petites dimensions, tout en d'excellents résultats pour griller et gratiner. apportant la plus basse consommation d'énergie Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un pendant la cuisson. brunissement uniforme aux plats. Résistance gril moyen : cette fonction permet, par Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : l'action de la chaleur dégagée par le seul élément L'air produit par la turbine adoucit la chaleur central, de griller de petites portions de viande et engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés. 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). STOP Turbine + résistance circulaire + résistance voûte Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe °C ∓ + résistance sole (cuisson turboventilée) : la provoque l'arrêt automatique lorsque les combinaison de la cuisson ventilée et de la températures dépassent les températures de cuisson traditionnelle permet de cuire avec une sécurité. rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense. Induction: La plaque d'induction fonctionne au Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte moyen de bobines circulaires qui émettent un du four a une surface en verre complètement lisse champ magnétique uniquement en contact avec et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur et rend le nettoyage plus pratique. est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure. Vitre démontable : La porte du four dispose d'une 2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes vitre intérieure démontable afin de faciliter les halogènes disposées asymétriquement rend opérations de nettoyage et favoriser un entretien l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant plus en profondeur. les coins sombres.





Ouverture automatique: certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



Pyrolyse: en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.



Eco Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four effectue un cycle de pyrolyse à 500°C pendant une période de 1,5 heures (durée non modifiable). A utiliser pour le nettoyage des cavités qui ne sont pas excessivement sales.



La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.



Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C. la lumière s'éteint.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Compact