

# CPF9IPX

Taille du piano de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709240776
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A+



## Esthétique



<b>Design</b>	Sans côtés	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox anti-trace	<b>Nombre de manettes</b>	7
<b>Esthétique</b>	Portofino	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Logo</b>	Inox appliqué	<b>Type d'afficheur</b>	TFT
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Porte</b>	avec cadre
<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four	<b>Type de verre</b>	Gris
<b>Finition</b>	Satiné	<b>Poignée</b>	Smeg Portofino
<b>Dosseret</b>	Oui	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Compartiment de rangement</b>	Push-pull
<b>Type de commandes</b>	Manettes	<b>Pieds</b>	Noir
<b>Manettes de commande</b>	Smeg Portofino	<b>Plinthe</b>	Noir

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
--------------------------------	----

### Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- Eco
- Gril moyen
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Résistance sole
- Sole ventilée

### Fonctions supplémentaires

- Décongélation selon le temps
- Décongélation selon le poids
- Levage
- Mode Sabbath

### Fonction de nettoyage

- Pyrolyse
- Pyrolyse Eco

Programmes automatiques 20

## Caractéristiques techniques table de cuisson



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 surchauffe Oui Indicateur zone sélectionnée Oui

Adaptation automatique au diamètre des casseroles Oui Affichage chaleur résiduelle Oui

Indication minimale diamètre d'utilisation Oui

## Caractéristiques techniques four principal



- Nombre de lampes 2
- Nombre de turbines 3
- Volume net de la cavité 115 l
- Capacité brute (litres) 129 l
- Matériau de la cavité Email Ever Clean
- Nombre de niveaux de cuisson 5
- Nombre de vitres de la porte du four 4
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte 3
- Thermostat de sécurité Oui

Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse	Oui
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	371x724x418 mm
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Contrôle de température	Électronique
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance sole	1700 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance voûte	1200 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance grill	1700 W
Vitre intérieure démontable	Oui	Puissance résistance grill fort	2900 W
		Puissance résistance circulaire	2 x 1850 W
		Type de grill	Electrique
		Système de fermeture douce de la porte	Oui

## Options four principal

Programmeur/Minuteur	Oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	260 °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 partielle	1
Lèche-frite profond 40 mm	1		

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	11400 W	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Intensité	50 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles
Tension 2	380-415 V	Type de prise	Non
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé		



## 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm 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.



### 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 lèche-frites.



### KITH95CPF9

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



### KITPC9X9

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



### PALPZ

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



### SFLK1

Sécurité enfants

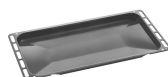


### BBQ9



### 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 lèche-frites.



### KIT600CPF9P

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



### KITPBX

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



### KITPD

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



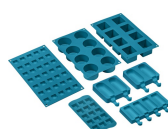
### SCRP

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



### 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
-  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 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.
-  Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.
-  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.
-  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.
-  Commandes par manettes
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  Afficheur Compact
-  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
-  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.

-  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.
-  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.
-  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 circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une 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 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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).
-  Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  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.
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse 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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



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.



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.



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.



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.