

# CPF9IPX

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	8017709240776
Classe efficienza energetica	A+



## Estetica



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

Scongelo a tempo	Scongelo 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

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

## Caratteristiche tecniche forno principale



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

<b>N° di ripiani</b>	5		
<b>Tipo ripiani</b>	Telai		
<b>Tipo di luci</b>	Alogene	<b>Blocco Porta in Pirolisi</b>	Sì
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	371x724x418 mm
<b>Opzioni di programmazione tempo cottura</b>	Inizio e fine	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettronica
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1700 W
<b>Apertura porta</b>	A ribalta	<b>Resistenza cielo - Potenza</b>	1200 W
<b>Porta smontabile</b>	Sì	<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1700 W
<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì	<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2900 W
<b>Vetro interno removibile</b>	Sì	<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2 x 1850 W
		<b>Tipo grill</b>	Elettrico
		<b>Sistema di chiusura Soft Close</b>	Sì

## Opzioni forno principale

<b>Programmatore Tempo</b>	Sì	<b>Temperatura minima</b>	50 °C
<b>Allarme acustico di fine cottura</b>	Sì	<b>Temperatura massima</b>	260 °C

## Dotazione accessori forno principale e pianale



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

## Collegamento Elettrico

<b>Dati nominali di collegamento elettrico</b>	11400 W	<b>Altre modalità di collegamento</b>	Bifase e Trifase
<b>Corrente</b>	50 A	<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Tensione</b>	220-240 V	<b>Morsettiera</b>	5 poli
<b>Tensione 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Spina</b>	No
<b>Cavo elettrico</b>	Installato, Monofase		



## 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.



### BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 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.



### GTT

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



### BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



### 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.



### 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



### KITPC9X9

Schienale 90 cm per cucine pirolitiche Sinfonia e Portofino



### KITPBX

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



### 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.



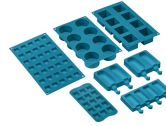
### SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto  
per piani induzione e ceramici



### 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



### 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.
-  **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 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.
-  **Antimpronta:** Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  **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.
-  **Controllo con manopole**
-  **Scongelamento a tempo:** Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  **Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD, usabilità con manopole.**
-  **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 per pasta al forno, biscotti, arrostiti 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 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 è 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.



**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 statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti 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. È 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 della 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.



**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 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.



**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.



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



**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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



**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.



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.



**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.



**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.