CPF9GPBL

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	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709229412
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A+



Esthétique

Design	Sans côtés	**Couleur des manettes**	Inox
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	**Nombre de manettes**	8
Esthétique	Portofino	**Couleur de la sérigraphie**	Gris métal
Logo	Inox appliqué	**Type d'afficheur**	TFT
Couleur	Noir	**Porte**	avec cadre
Position du logo	Bandeau sous le four	**Type de verre**	Gris
Dosseret	oui	**Poignée**	Smeg Portofino
Couleur de la table de cuisson	Inox	**Couleur de la poignée**	Chromé
Type de grilles	Fonte	**Compartiment de rangement**	Push-pull
Type de commandes	Manettes	**Pieds**	Noir
Manettes de commande	Smeg Portofino	**Plinthe**	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

UR

Nombre total de foyers 6

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW
Arrière gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW
Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW
Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Type de brûleur gaz	Standard	**Thermocouple**	oui
Allumage intégré aux manettes	oui	**Chapeaux de brûleurs gaz**	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal

Nombre de lampes	2	**Nombre de vitres de la porte du four**	4
Nombre de turbines	3	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	3
Volume net de la cavité	115 l	**Thermostat de sécurité**	oui
Capacité brute (litres)	129 l	**Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte**	oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean		
Nombre de niveaux de cuisson	5		
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal		

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

Options four principal

Programmateur/Minuteur	oui
Signal sonore fin de cuisson	oui
Température minimale	50 °C
Température maximale	260 °C

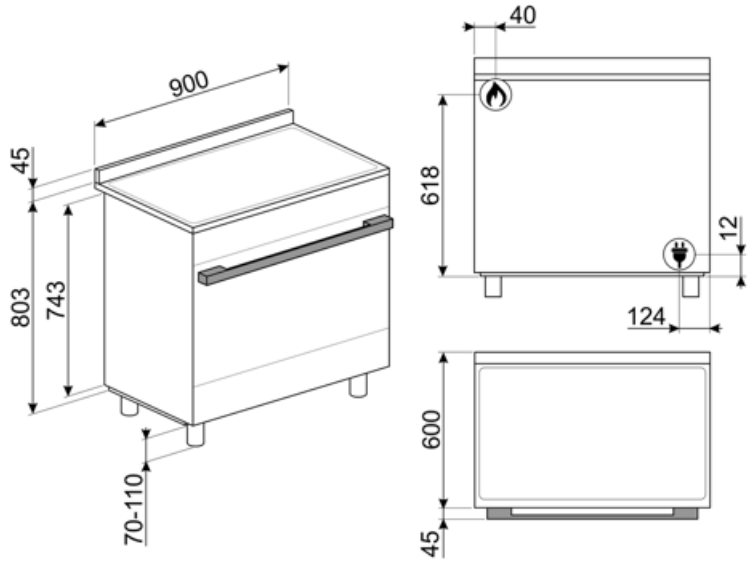
Accessoires inclus four principal



Grille avec arrêt arrière et latéral	1
Lèchefrite profond 20 mm	1
Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille intégrée au lèchefrite	1
Kit rails télescopiques à sortie partielle	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	4000 W
Intensité	18 A
Tension	220-240 V
Tension 2	380-415 V
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé
Petit câble pour l'essai	Oui
Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Fréquence	50/60 Hz
Borne de raccordement	5 pôles
Type de prise	Non


900
45
803
743
70-110
40
618
12
124
600
45

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



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.



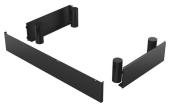
GTT

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



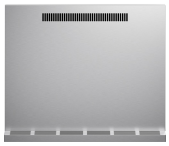
KITH95CPF9

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)



KITSB9MB



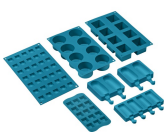
PALPZ

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



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

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.



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.



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 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.



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Installation en hauteur



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



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.



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.

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.

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.

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.

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 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).

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.

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.

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.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant 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.

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.

Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Afficheur Compact

Commandes par manettes