

# CPF9IPOR

|                                                 |                   |
|-------------------------------------------------|-------------------|
| Taille du centre 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                                        | 8017709240752     |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A+                |



## Esthétique

|                                   |                       |                           |                      |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|----------------------|
| Esthétique                        | Portofino             | Nombre de manettes        | 7                    |
| Couleur                           | Orange                | Couleur de la sérigraphie | Noir                 |
| Design                            | Sans côtés            | Poignée                   | Smeg Portofino       |
| Porte                             | avec cadre            | Couleur de la poignée     | Chromé               |
| Dosseret                          | Oui                   | Type de verre             | Gris                 |
| Couleur de la table de cuisson    | Inox                  | Pieds                     | Noir                 |
| Finitions du bandeau de commandes | Tôle émaillée colorée | Plinthe                   | Noir                 |
| Manettes de commande              | Smeg Portofino        | Compartment de rangement  | Push-pull            |
| Couleur des manettes              | Inox                  | Logo                      | Inox Appliqué        |
| Type d'afficheur                  | LCD                   | Position du logo          | Bandeau sous le four |

## 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           |                                                                                                       |                                                                                                         |

## Fonction de nettoyage



Pyrolyse



Pyrolyse Eco

## Programmes automatiques

20

## Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps



Décongélation selon le poids



Levage



Shabbat

## 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

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

Nombre de vitres de la  
porte du four

4

Nombre de vitres  
thermo-réfléchissantes  
de la porte

3

Thermostat de sécurité  
Arrêt éléments  
chauffants à l'ouverture  
de la porte

Oui

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

|                              |     |                                        |            |
|------------------------------|-----|----------------------------------------|------------|
| Porte intérieure plein verre | Oui | Puissance résistance gril              | 1700 W     |
| Vitre intérieure démontable  | Oui | 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

|                              |     |                      |        |
|------------------------------|-----|----------------------|--------|
| Programmateurs/Minuteur      | Oui | Température minimale | 50 °C  |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 260 °C |

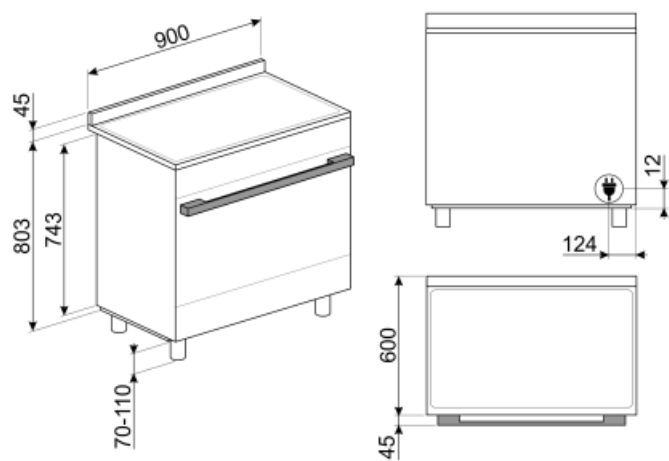
## Accessoires inclus four principal



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

## Raccordement électrique

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



## Not included accessories

### 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.



### SFLK1

Sécurité enfants



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### KITPBX

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



### SCRP

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



### KITH95CPF9

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



### 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.



### KIT600CPF9P

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



### BBQ9



### KITPD

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



#### TPKPLATE



Plaque Teppan Yaki 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.

#### GTT



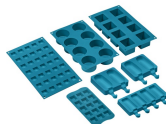
Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèche-frites.

#### PALPZ



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

#### 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 (TT)



**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.



**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.



**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.



**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.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Gril fort</b> : 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.</p>                                                                                                                                   |  <p><b>Résistance gril moyen</b> : 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.</p>                                                                                                                                                             |
|  <p><b>Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé)</b> : 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).</p> |  <p><b>Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée)</b> : 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.</p> |
|  <p><b>Anti-surchauffe</b> : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.</p>                                                                                                                                                                                                                                                               |  <p><b>Induction</b> : 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.</p>                                                                                                       |
|  <p><b>Porte intérieur plein verre</b> : 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.</p>                                                                                                                                                                                                      |  <p><b>Vitre démontable</b> : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.</p>                                                                                                                                                                                                                         |
|  <p><b>2 lampes halogènes</b> : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>                                                                                                                                                                                                                                            |  <p><b>Pyrolyse</b> : 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.</p>                                                                                                                                          |
|  <p><b>Eco Pyrolyse</b> : 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.</p>                                                                                                                                                                        |  <p><b>La chaleur constante de 40°</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                      |
|  <p><b>Indicateur de chaleur résiduelle</b> : 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.</p>                                                                                                                     |  <p><b>Shabbat</b> : 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.</p>                                                                                                                                                |
|  <p><b>5 niveaux de cuisson</b> : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.</p>                                                                                                                                                                                                                                    |  <p><b>Fermeture douce</b> : 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.</p>                                                                                                                                                                                                                     |





**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.