

CPF9IPOG

Categoria cucina
N° di cavità soggette energy label
Fonte di calore cavità
Tipo pianale
Tipo forno principale
Sistema pulizia forno principale
Codice EAN
Classe efficienza energetica

90x60 cm
1
Elettrico
Induzione
Termoventilato
Pirolitico
8017709240745
A+



Estetica

Estetica	Portofino	N° manopole	7
Colore	Verde oliva	Colore serigrafia	Nero
Design	Senza fianchi	Maniglia	Smeg Portofino
Porta	Con cornice	Colore maniglia	colorata
Alzatina	Sì	Tipo vetro	Grigio
Colore pianale	Inox	Piedini	Nero
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	Zoccolo	Nero
Manopole	Smeg Portofino	Vano	Push pull
Colore manopole	Acciaio	Logo	Applicato inox
Display	LCD	Posizione logo	Fascia sotto forno

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 10
Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill stretto
 Grill largo	 Grill largo ventilato	 Base
 Base ventilata		

Funzioni pulizia



Pirolisi



Pirolisi eco

Programmi automatici

20

Altre funzioni



Scongelamento a tempo



Scongelamento a peso



Lievitazione



Sabbath

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

Auto-arresto in caso di
surriscaldamento

Sì

Indicatore zona
selezionata

Sì

Adattamento
automatico al diametro
della pentola

Sì

Spia calore residuo

Sì

Indicatore diametro
minimo di utilizzo

Sì

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci

2

N° di ventole

3

Volume netto della
cavità

115 l

Volume lordo della
prima cavità

129 l

Materiale della cavità

Smalto Ever Clean

N° di ripiani

5

Tipo ripiani

Telai

Tipo di luci

Alogene

Potenza luce

40 W

Opzioni di
programmazione tempo
cottura

Inizio e fine

Accensione luce
all'apertura porta

Sì

Apertura porta

A ribalta

Porta smontabile

Sì

Porta interna tuttovetro

Sì

N°vetri porta forno

4

N° vetri porta
termoriflettenti

3

Termostato di sicurezza

Sì

Interruzione resistenze
all'apertura della porta

Sì

Sistema di
raffreddamento

Tangenziale

Blocco Porta in Pirolisi

Sì

Dimensioni utili interno
cavità (hxlxp)

371x724x418 mm

Regolazione della
temperatura

Elettronica

Resistenza suola -
Potenza

1700 W

Resistenza cielo -
Potenza

1200 W

Resistenza grill -
Potenza

1700 W

Vetro interno removibile Sì

Resistenza grill largo - 2900 W
Potenza

Resistenza circolare - 2 x 1850 W
Potenza

Tipo grill Elettrico

Sistema di chiusura Soft Close Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Sì

Allarme acustico di fine cottura Sì

Temperatura minima 50 °C

Temperatura massima 260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia forno con stop e fermi 1

Bacinella profonda 20mm 1

Bacinella profonda 40mm 1

Griglia inserto bacinella 1

Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale 1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico 11400 W

Corrente 50 A

Tensione 220-240 V

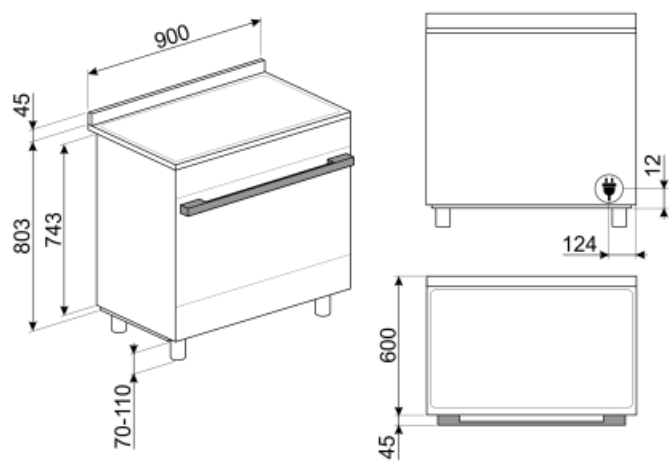
Tensione 2 (V) 380-415 V

Tipo di cavo elettrico installato Sì, Monofase

Altre modalità di collegamento Sì, Bi- e Trifase

Frequenza 50/60 Hz

Morsettiera 5 poli



Accessori non inclusi

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.



SFLK1

Blocco sicurezza



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



KITPBX

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



SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



KITH95CPF9

Kit estensione altezza con zoccolo, (950mm), tre lati con piedini, nero, per cucine Portofino CPF9 e Sinfonia C9



GTP

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



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.



KIT600CPF9P

Kit copertura per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucina Portofino 90 cm con forno pirolitico



BBQ9



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)





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.



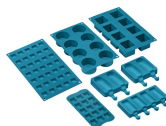
GTT

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



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.



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli

 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.	 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 tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.	 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.	 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 pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.
 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.	 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.

 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. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.	 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.
 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.	 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.
 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.	 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.
 Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza.	 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.
 Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.	 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.
 2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.	 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.
 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.	 il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.
 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.	 SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



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.



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 sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.