CPF9GPOG

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur première cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709229368
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A+

Esthétique

Esthétique	Portofino
Couleur	Vert Olive
Design	Sans côtés
Porte	avec cadre
Dosseret	Oui
Type de grilles	Fonte
Couleur de la table de cuisson	Inox
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée
Manettes de commande	Smeg Portofino
Couleur des manettes	Inox
Type d'afficheur	LCD

Nombre de manettes	8
Couleur de la sérigraphie	Noir
Poignée	Smeg Portofino
Couleur de la poignée	Chromé
Type de verre	Gris
Pieds	Noir
Plinthe	Noir
Compartiment de rangement	Push-pull
Logo	Inox Appliqué
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 fort
- Gril fort ventilé
- Résistance sole
- Sole ventilée
- Tournebroche

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

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	4	**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	Electronique
Puissance résistance sole	1700 W
Puissance résistance voûte	1200 W
Puissance résistance gril	1700 W
Puissance résistance gril fort	2900 W
Puissance résistance circulaire	1850 W
Type de gril	Electrique
Système de fermeture douce de la porte	Oui

Options four principal

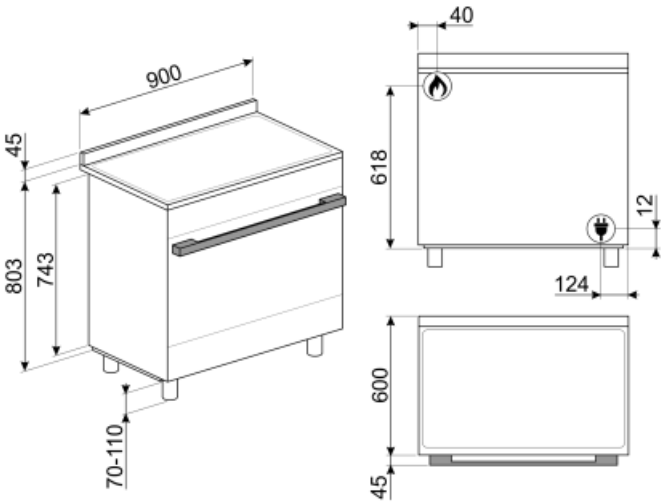
Programmateur/Minuteur	Oui
Signal sonore fin de cuisson	Oui
Température minimum	50 °C
Température maximum	260 °C

Accessoires inclus four principal

Support en fonte pour Wok	1
Tournebroche	1
Grille four avec arrêt arrière	2
Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite profond 40 mm	2
Kit rails télescopiques à sortie partielle	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	4000 W
Intensité (A)	18 A
Tension (V)	220-240 V
Tension (V)	380-415 V
Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Borne de raccordement	5 pôles


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

Not included accessories

PAL2

Grande spatule à pizza à double manche

KITH95CPF9

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

SFLK1

Sécurité enfants

TPKCPF9

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Portofino CPF9G

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

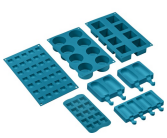
Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Portofino et Sinfonia (à 850 mm)

GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

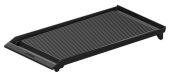
PALPZ

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



SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C



BGCPF9

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Portofino CPF9G

GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level) Extraction: 300 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished

WOKGHU

Support WOK en fonte

PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

KITPD

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

KITC9X9-1

Crédence murale en inox, 90 x 75 cm, pour centres de cuisson Portofino et Sinfonia.

GTT

Totally extractable telescopic guides (1 level) Extraction: 433 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished

Symbols glossary (TT)

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 pyrolytique 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.

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.

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

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

Porte froide 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 ou 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.

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.

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.

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.

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.

La chaleur constant 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.

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.

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.

Tournebroche : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.

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.

Eco Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four effectue un cycle de pyrolyse à 500°C pendant une période de deux heures (durée non modifiable). A utiliser pour le nettoyage des cavités qui ne sont pas excessivement sales.

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.

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.