

# CPF9GPX

|   |                   |
|---|-------------------|
| 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  | 8017709225780     |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A+                |



## Esthétique



|                                   |                 |                           |                      |
|-----------------------------------|-----------------|---------------------------|----------------------|
| Esthétique                        | Portofino       | Type d'afficheur          | LCD                  |
| Couleur                           | Inox            | Nombre de manettes        | 8                    |
| Finition                          | Satiné          | Couleur de la sérigraphie | Noir                 |
| Design                            | Sans côtés      | Poignée                   | Smeg Portofino       |
| Porte                             | avec cadre      | Couleur de la poignée     | Inox brossé          |
| Dosseret                          | Oui             | Type de verre             | Gris                 |
| Type de grilles                   | Fonte           | Pieds                     | Noir                 |
| Couleur de la table de cuisson    | Inox            | Plinthe                   | Noir                 |
| Finitions du bandeau de commandes | Inox anti-trace | Compartment de rangement  | Push-pull            |
| Manettes de commande              | Smeg Portofino  | Logo                      | Inox Appliqué        |
| Couleur des manettes              | Inox            | 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
- Mode Sabbath

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

## Options four principal

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

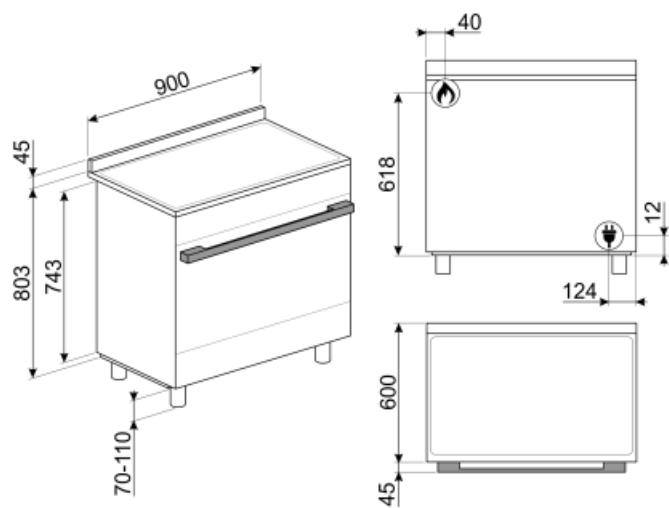
## Accessoires inclus four principal



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

## Raccordement électrique

|                                       |                |  |                     |
|---------------------------------------|----------------|--|---------------------|
| Puissance nominale électrique         | 4000 W         | Petit câble pour l'essai               | Oui                 |
| Intensité                             | 18 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             |
| Type de câble d'alimentation installé | Oui, monophasé |  |                     |



## Not included accessories

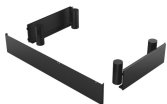
### AIRFRY9

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.



### KITH95CPF9

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



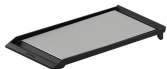
### GTP

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 lèche-frites.



### TPKCPF9

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



### KIT600CPF9P

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



### BBQ9



### PALPZ

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



### BGCPF9

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Portofino CPF9G



### 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)



### KITPD

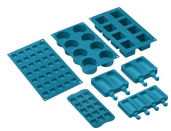
Kit 4 pieds noirs pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino (à 950 mm)



### 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.
































### 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)

-  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.
-  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.
-  Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.
-  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.
-  Afficheur Evo
-  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
-  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.
-  **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.
-  **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 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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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).
-  **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.
-  **Pyrolyse :** 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.
-  **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.
-  **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.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **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.
-  **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.

---

## Benefit (TT)

---

### True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

### Plan de cuisson gaz

Le gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

Équipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### 3 turbines

Le four est doté de trois turbines équipées de deux éléments chauffants circulaires permettant une cuisson à chaleur tournante

### Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

### Fermeture douce

La porte est équipée d'un système spécifique de fermeture silencieuse

### Nettoyage pyrolyse

Nettoyage facile du four grâce à la fonction pyrolyse spéciale

### Afficheur LCD

Expérience utilisateur simple et intuitive et cuisinez d'un simple toucher

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

### Contrôle électronique

Contrôle électronique pour une gestion rapide de la température et une uniformité de la chaleur

### Rails télescopiques

Extraction facile et insertion sûre des lèchefrites dans le four grâce aux rails télescopiques

### Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

### **Mode Shabbat**

Possibilité de cuisiner des aliments en respectant les dispositions de la fête religieuse juive du repos, grâce au mode Shabbat

### **Vitre interne démontable**

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### **Cuisson multi-niveaux**

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### **Porte froide**

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

### **AIRFRY (accessoire en option)**

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

### **BBQ (accessoire en option)**

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

### **STONE (accessoire en option)**

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

### **Compartiment de rangement push-pull**

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur push-pull, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine.