

## CPF9GPAN

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Cavity heat source	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709229429
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A+



## Esthétique

			
Esthétique	Portofino	Nombre de manettes	8
Couleur	Anthracite	Couleur de la sérigraphie	Silver
Design	Sans côtés	Poignée	Smeg Portofino
Porte	avec cadre	Couleur de la poignée	Chromé
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	Tôle émaillée colorée	Compartment de rangement	Push-pull
Manettes de commande	Smeg Portofino	Logo	Inox Appliqué
Couleur des manettes	Inox	Position du logo	Bandeau sous le four
Type d'afficheur	LCD		

## 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	Emallés 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	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	Electronique
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	1850 W
		Type de grill	Electrique
		Système de fermeture douce de la porte	Oui

## Options four principal

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

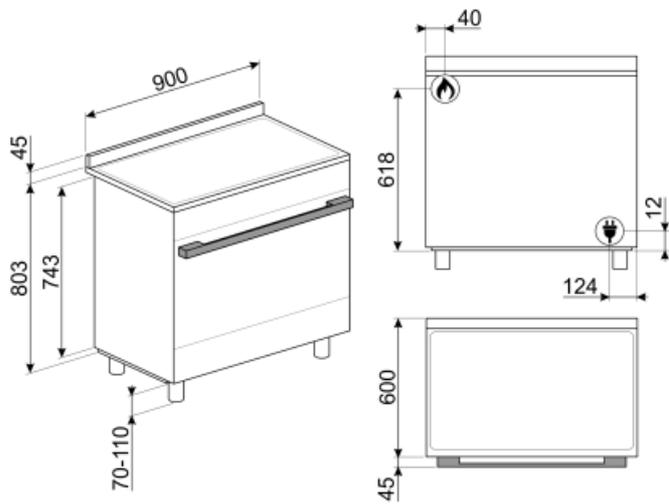
## Accessoires inclus four principal



Support en fonte pour Wok	1	Lèche-frite profond 40 mm	1
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

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	4000 W	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Intensité (A)	18 A	Petit câble pour l'essai	Oui
Tension (V)	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles
Tension (V)	380-415 V		



## Not included accessories

### 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

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.



### KITPC9X9

Crédence, 90cm, adaptée aux centres de cuisson pyrolyse Portofino et Sinfonia



### 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.



### KITPAX

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 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



### 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



### 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)



### PALPZ

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



## Symbols glossary (TT)

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>  |  <p>Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p>                                  |  <p>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</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |

- |  |   |
|--|---|
|  <p>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>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>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).</p> |  <p>Tournebroche : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.</p>  |
|  <p>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.</p>        |  <p>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.</p>  |
|  <p>Vitres démontables : 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>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p>  |
|  <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.</p>  |  <p>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.</p> |

UR

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.

115 lt

Indique le volume utile de la cavité du four.