

CPF9GMBL

SMEG
ELITE

Esthétique Portofino

EAN13: 8017709225766

Famille: Centres de cuisson

Taille du centre de cuisson: 90x60 cm

Esthétique: Portofino

Couleur: Noir

Type de plan de cuisson: Gaz

Type du four principal: Chaleur tournante

Classe d'efficacité énergétique première cavité: A+

Prix:



TYPE



- Alimentation: Gaz
- Type de plan de cuisson: Gaz
- Système de nettoyage: Vapor Clean

ESTHÉTIQUE



- Couleur: Noir
- Série: Portofino
- Esthétique: Portofino
- Matériau: Emailé
- Poignée: Smeg Portofino
- Dossieret: Oui
- Finitions du bandeau de commandes: Tôle émaillée colorée
- Couleur des manettes: Inox
- Type de verre: Gris
- Plinthe: Noir

- Famille: Centres de cuisson
- Taille du centre de cuisson: 90x60 cm
- Source de chaleur première cavité: Electrique
- Type du four principal: Chaleur tournante

- Esthétique: Portofino
- Collaborations: --NA--
- Décoration / Couleur spéciale: --NA--
- Design: Sans côtés
- Couleur: Noir
- Porte: avec cadre
- Couleur de la poignée: Chromé
- Type de grilles: Fonte
- Manettes de commande: Smeg Portofino
- Nombre de manettes: 8
- Type d'afficheur: LCD
- Pieds: Noir
- Compartiment de rangement: Push-pull

PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle



- Programmes automatiques: 20

Fonction de nettoyage



Fonctions supplémentaires



OPTIONS FOUR PRINCIPAL

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON



- Position 2ème foyer: Arrière gauche
- Position 4ème foyer: Arrière central
- Position 6ème foyer: Arrière droit
- Typologie 2ème foyer: Gaz - Auxiliaire
- Nombre total de foyers: 6
- Position 1er foyer: Avant gauche
- Position 3ème foyer: Avant central
- Position 5ème foyer: Avant droit
- Typologie 1er foyer: Gaz - Ultra-rapide double commande
- Typologie 3ème foyer: Gaz - Auxiliaire



- Typologie 4ème foyer: Gaz - Standard
- Typologie 6ème foyer: Gaz - Rapide
- Puissance 2ème foyer: 1.00 kW
- Puissance 4ème foyer: 1.80 kW
- Puissance 6ème foyer: 3.00 kW
- Allumage intégré aux manettes: Oui
- Thermocouple: Oui

- Typologie 5ème foyer: Gaz - Standard
- Puissance 1er foyer: 4.20 kW
- Puissance 3ème foyer: 1.00 kW
- Puissance 5ème foyer: 1.80 kW
- Type de brûleur gaz: Standard
- Chapeaux de brûleurs gaz: Emailés noir mat

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL



- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Type d'éclairage: Halogène
- Nombre de turbines: 3

- Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
- Porte démontable: Oui
- Vitre intérieure démontable: Oui
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 2
- Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte: Oui
- Puissance résistance gril: 1700 W
- Contrôle de température: Electromécanique
- Système de fermeture douce de la porte: Oui

- Volume net de la cavité : 115 l
- Capacité brute (litres): 129 l
- Nombre de niveaux de cuisson: 5
- Nombre de lampes: 2
- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
- Type d'ouverture de la porte: Abattante
- Porte intérieure plein verre: Oui
- Nombre de vitres de la porte du four: 3
- Thermostat de sécurité: Oui
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Type de gril: Electrique
- Grill abattant: Oui
- Puissance résistance gril fort: 2900 W
- Puissance résistance circulaire: 1500 W

PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE



- GAZ - Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante première cavité: 3.02 MJ
- GAZ - Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 4.28 MJ

- Classe d'efficacité énergétique première cavité: A+
- Consommation d'énergie en convection forcée: 0.84 kWh
- Consommation d'énergie en convection naturelle : 1.19 kWh

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Puissance nominale électrique: 3200 W
- Tension (V): 220-240 V

- Intensité (A): 14 mm
- Fréquence (Hz): 50/60 Hz

RACCORDEMENT GAZ

- Type de gaz: G20/ G25 Gaz naturel 20/25 mbar

- Puissance nominale gaz: 12600 W

INFORMATIONS LOGISTIQUES

- Dimensions du produit (H x L x P): 900x900x600 mm

ACCESSOIRES INCLUS

- Injecteurs gaz fournis: G30 GPL Gaz liquide

ACCESSOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

- Grille four avec arrêt arrière: 1
- Lèchefrite profond 20 mm: 1

- Grille intégrée au lèchefrite: 1
- Lèchefrite profond 40 mm: 1

ACCÉSSOIRES EN OPTION

- 1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.: **GT1P-2**

- Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 31,5 cm Longueur : 32,5 cm: **PALPZ**
- Support WOK en fonte : **WOKGHU**

- 1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.: **GT1T-2**

- Pierre à pizza rectangulaire sans poignées Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm : **PPR2**
- 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:

- Crédence murale en inox, 90 cm, pour centres de cuisson Portofino e Sinfonia: **KITC9X9-1**
- Plaque teppan yaki pour centres de cuisson gaz Portofino: **TPKCPF9**
- Kit 4 pieds noirs pour modifier la hauteur des centres de cuisson de 90 cm à 95 cm : **KITPD**

PPR9

- Plaque gril viande pour centres de cuisson Portofino: **BGCPF9**
- Kit 4 pieds en inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson de 90 cm à 85 cm : **KITPBX**

VERSIONS

- CPF9GMAN: Anthracite
- CPF9GMWH: Blanc
- CPF9GMOG: Vert Olive
- CPF9GMOR: Orange
- CPF9GMX: Inox
- CPF9GMR: Rouge
- CPF9GMYW: Jaune



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.



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



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 temporisée : 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 à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois 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.



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.



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 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 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.



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 grill 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 grill (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément plus grand que le grill traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Turbine + Résistance grill (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.



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.



Porte intérieur tout 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.



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.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



PROVING_72dpi



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.



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.



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.



Gril basculant : La présence d'un gril basculant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



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.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.

