

CPF9GPOR

Portofino

SMEG ELITE

Centre de cuisson multifonction,
90 cm, orange, pyrolyse,
double chaleur tournante,
triple turbine
Classe énergétique A+

EAN13: 8017709229405



[Prix décerné par le Chicago Athenaeum : Musée de l'Architecture et du Design](#)



[Prix décerné par le iF Design Award 2017](#)



Plan de cuisson gaz :

6 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,00 kW

Avant gauche **ultra-rapide** : 4,20 kW

Avant central : 1,00 kW

Arrière central : 1,80 kW

Arrière droit rapide : 3,00 kW

Avant droit : 1,80 kW

Puissance nominale gaz : 12,60 kW

Grilles affleurantes fonte

Chapeaux brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité thermocouples rapides

Brûleurs démontables réglés au gaz naturel

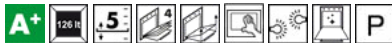
Injecteurs gaz butane/propane fournis

Changement des injecteurs par le dessus

Cuvette anti-débordement

Dosseret de ventilation

Four électrique multifonction géant, Pyrolyse :



16 fonctions (dont 2 de nettoyage Pyrolyse)

Programmeur électronique début et fin de cuisson

Afficheur digital LCD indiquant programmation heure, températures, fonctions animées et symboles recettes

20 recettes auto.

4 modes de décongélation

Contrôle électronique de température

Température min 50°C - maxi 260°C

Double chaleur tournante, Triple Turbine et Gril fort

Nettoyage pyrolyse Eco 2h

Cycle pyrolyse réglable de 2h à 3h

Verrouillage porte pendant pyrolyse

Volume net 115 litres, brut 126 litres

Dimensions nettes cavité :
(H x L x P) 371 x 724 x 418 mm

Supports latéraux métal

5 niveaux de cuisson

Eclairage 4 halogènes

Porte Soft Close

Porte intérieure plein verre démontable

Porte froide 4 vitres

Email Ever Clean de couleur grise

Puissance gril fort : 2,90 kW

Consommation d'énergie convection :

- forcée : 1,45 kW/h

- naturelle : 0,84 kW/h

Compartment de rangement avec abattant push pull

Plinthe anthracite amovible

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale électrique : 4,00 kW

Accessoires inclus :

1 kit rails télescopiques à sortie partielle

1 lèche-frite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

1 lèche-frite (profondeur 40 mm)

2 grilles

1 tournebroche

1 support en fonte pour Wok

Fonctions



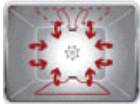
Options

- **KITC9X9-1** - Crédence murale inox
- **KITPBX** - Kit 4 pieds inox pour hauteur 85 cm
- **KITPD** - Kit pieds noirs pour hauteur 95 cm
- **KPF9OR** - Hote Portofino Orange / Inox
- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **TPKCPF9** - Plaque Teppan Yaki
- **BGCPF9** - Grille viande en fonte
- **PPR9** - Pierre à pizza rectangulaire
- **PALPZ** - Spatule à pizza

Versions

- **CPF9GPYW** - Jaune
- **CPF9GPR** - Rouge
- **CPF9GPBL** - Noir
- **CPF9GPWH** - Blanc
- **CPF9GPOG** - Vert Olive
- **CPF9GPAN** - Anthracite
- **CPF9GPX** - Inox

SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77


Four principal

Résistances 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.


Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Résistances gril large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + Résistances gril large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.


Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

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. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.


Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.

**Levage:**

La chaleur provenant de la voûte permet de faire lever tout type de pâte, garantissant ainsi un résultat optimal en peu de temps.

**Décongélation temporisée:**

Le temps de décongélation est ainsi déterminé automatiquement.

**Décongélation selon le poids:**

Le temps de décongélation est déterminé automatiquement après avoir indiqué le poids de l'aliment à décongeler.

**Pyrolyse:**

En choisissant cette fonction, le four atteint une température de 500°C, détruisant toutes les particules de graisse qui se forment sur les parois internes.

Nettoyage par pyrolyse:

En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage est programmé automatiquement en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.

**Mode Shabbat :**

Le mode Shabbat vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante.



CPF9GPOR

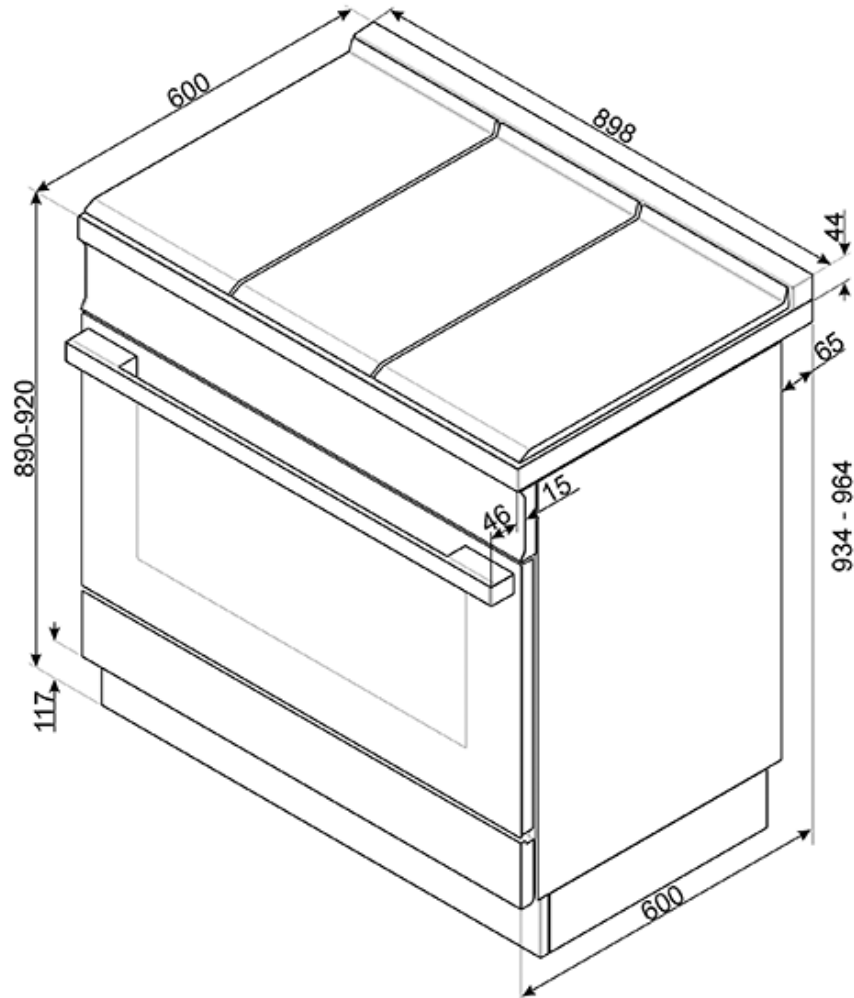
Portofino

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Gaz

6

Mono cavité
type de four: Pyrolyse
90 cm

orange
classe énergétique A+



SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77