



PORTOFINO





*L'Italie est une source d'inspiration constante et merveilleuse*

Chaque région se distingue par les couleurs de la terre et les parfums liés à la mer, au goût des produits gastronomiques et aux traditions locales.

Les centres de cuisson Portofino sont un nouvel éloge de Smeg au "Made in Italy", fruit d'une recherche et d'une expérience de longue date, qui ont fait de Smeg un interprète d'excellence du savoir-faire italien dans le monde.



## LA CUISINE S'ILLUMINE AUX COULEURS DE PORTOFINO

Les couleurs des petits ports de la Ligurie illuminent la nouvelle gamme de centres de cuisson Portofino, avec des modèles qui constituent un parfait équilibre entre la légèreté et la luminosité des teintes méditerranéennes et la force de l'acier inox.



## UNE IDENTITÉ CHARISMATIQUE

De hautes performances et des lignes rigoureuses typiques des cuisinières professionnelles, qui prennent forme dans une gamme inspirée des couleurs de la Méditerranée.

La nouvelle collection PORTOFINO est disponible en 8 couleurs et dans 3 modèles différents : four pyrolyse avec plan de cuisson gaz, four pyrolyse avec plan de cuisson induction et four multifonction avec plan de cuisson gaz.





## HORIZONS DE COULEURS

Le charme de Portofino, apprécié de ceux qui sont à la recherche de la beauté et de l'authenticité a inspiré la gamme de couleurs, dépeignant de manière romantique le cœur de la maison.



## UNE CUISINIÈRE ADAPTÉE À CHAQUE ESPACE

Les centres de cuisson Portofino expriment leur charisme dans chaque type d'installation, qu'ils soient enchassés entre les meubles ou pose libre, tels des coups de pinceaux colorés et uniques.

Lorsqu'ils sont enchassés, ils permettent un alignement parfait entre le plan de travail et le plan de cuisson, mais aussi entre les façades des meubles et la porte du four, pour un effet de continuité élégante.

Les côtés colorés et la plinthe apportent une touche de finition supplémentaire, soulignant ainsi l'attention maximale aux détails, qui en font un véritable objet de décoration.



# LE FOUR

Les cuisinières Portofino sont conçues avec un système innovant de réglage électronique de la température, qui est en mesure de garantir des résultats de cuisson professionnels. La gamme comprend le modèle avec four Multifonction et fonction de nettoyage Vapor Clean mais aussi celui avec four Pyrolyse.



## *Cuisson écologique*

Un contrôle précis de la température et des paramètres de cuisson permettent de limiter les consommations et contribuent à rendre la cuisinière Portofino respectueuse de l'environnement, selon la philosophie Smeg.

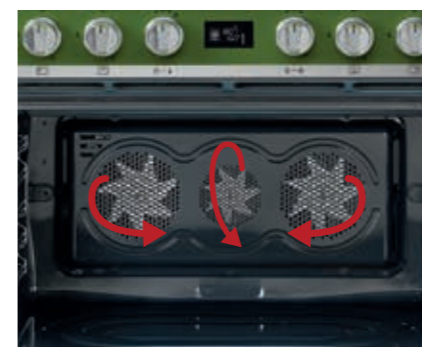


Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus avec de basses consommations d'énergie.

# UNE CAVITÉ XXL

## *Maxi cavité exclusive*

Le centre de cuisson Portofino est doté de la nouvelle maxi cavité de four de 126 litres bruts, vaste et polyvalente pour ceux qui veulent optimiser les temps de cuisson de plusieurs plats insérés simultanément, sans mélange de saveurs et de parfums.



## TECHNOLOGIE TRIPLE TURBINE

Le four est équipé d'un système exclusif à trois turbines qui, combiné à la puissance des moteurs, permet d'atteindre d'excellentes performances de cuisson. 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**, comme dans les cuisinières professionnelles.



## CAVITÉ ISOTHERMIQUE

Cette nouvelle cavité, qui se distingue par sa géométrie avec des bords arrondis et des parois lisses et uniformes, assure une **isolation thermique maximale** et les meilleures performances énergétiques. Unique dans sa propre catégorie, elle est **classée A+** avec un four de grande dimension. L'isolation parfaite permet également de **réduire les temps de préchauffage**. En programmant, par exemple, une température de 200°C, le four atteint la température en seulement 8 minutes dans la version multifonction et en seulement 6 minutes dans la version pyrolyse, avec une réduction des temps de 50% par rapport à un four standard.





### EXCELLENTE LUMINOSITÉ

Une large vitre et un éclairage interne particulièrement lumineux garantissent une visibilité maximale des plats enfournés, même lorsqu'on utilise plusieurs niveaux simultanément. L'éclairage interne a été considérablement amélioré, grâce à l'insertion de 2 lampes latérales dans le four multifonction et jusqu'à 4 dans la version pyrolyse.



### ÉCRAN LCD

Un afficheur LCD large et intuitif aide l'utilisateur à atteindre les plus hautes performances, en suivant avec précision chaque paramètre sélectionné. L'afficheur prévoit également 20 recettes automatiques, pour guider l'utilisateur dans la réalisation de ses préparations.



### SOFT CLOSE

La porte du four est dotée du système Soft Close qui contrôle la fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans nécessité de l'accompagner.

## UN SAVOIR-FAIRE ITALIEN SANS FRONTIÈRES

### *Cuisson sur pierre à pizza*



Il est possible en option d'équiper la cuisinière d'une **grande pierre réfractaire** pour cuire de manière rapide et saine des pizzas, pains et gâteaux mais aussi des poissons et des légumes. En activant la Chaleur Tournante Turbo, l'utilisateur peut obtenir en seulement 4 minutes deux pizzas.





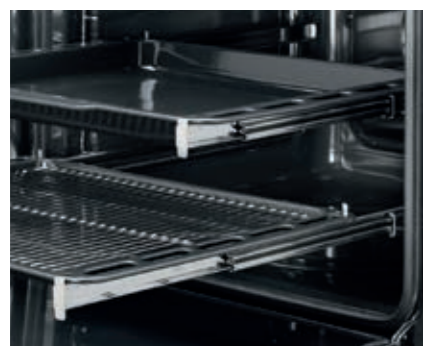
## 5 NIVEAUX DE CUISSON

Les différents niveaux de cuisson garantissent une flexibilité maximale d'utilisation, avec la possibilité de cuire simultanément plusieurs plats. Cela permet d'optimiser les temps, lorsqu'il est nécessaire de préparer avec rapidité et efficacité une variété de plats en préservant la distinction des saveurs ou bien de grandes quantités d'aliments.



## PORTE FROIDE

Dans la version multifonction de la gamme Portofino, la porte est dotée de trois vitres qui contribuent à maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson. Les modèles avec four Pyrolyse disposent de 4 vitres, de manière à assurer une température ambiante, même lorsque la fonction de nettoyage pyrolyse est enclenchée.



## RAILS TÉLESCOPIQUES

Un kit composé de deux rails à sortie partielle ou totale, disponible en option, garantit un coulissement fluide des grilles et des plaques, facilitant ainsi leur extraction. Cet accessoire assure une sécurité et une accessibilité maximales, évitant à l'utilisateur d'insérer ses mains directement dans le four.

## DES SOLUTIONS MULTIPLES POUR UN NETTOYAGE EN TOUTE SIMPLICITÉ

La nouvelle cavité a été conçue pour faciliter et accélérer chaque phase de nettoyage. Les coins ainsi que les joints ont été éliminés et chaque élément à l'intérieur de la cavité est facilement amovible : **le gril supérieur est abattant** et les supports latéraux sont lavables au lave-vaisselle.

### *Vitre interne démontable*

La vitre interne de la porte du four est facilement démontable, permettant ainsi de nettoyer avec simplicité chacun des verres, pour une propreté parfaite.

### *Émail Ever Clean*

L'émail pyrolytique Ever Clean dispose d'une finition anti-acide spéciale et favorise le nettoyage du four. Peu poreux, il réduit l'adhérence des graisses à la surface, pour une cavité plus lumineuse.

### *Pyrolyse*

Avec la fonction automatique de nettoyage Pyrolyse, toutes les particules de graisse qui se forment sur les parois internes sont détruites, grâce à la température élevée pouvant atteindre jusqu'à 500°C.

### *Vapor Clean*

La fonction écologique Vapor Clean simplifie le nettoyage du four grâce à une petite quantité d'eau entreposée sur le fond de la cavité. La chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

# LE PLAN DE CUISSON

## *L'alchimie du feu a pris de nouvelles formes*

La cuisine est l'un des lieux les plus appréciés et fréquentés, où l'on se rencontre pour déjeuner et vivre des moments de partage. Les évolutions technologiques apportées par Smeg, simplifient les activités quotidiennes en interprétant les besoins de l'utilisateur, de plus en plus intéressé à vivre intensément l'espace cuisine.



### PLAN À GAZ

Les solides grilles en fonte qui recouvrent la totalité du plan créent une surface harmonieuse et ergonomique sur laquelle on peut placer et déplacer les casseroles en toute sécurité. En plus de conférer un aspect hautement professionnel, elles garantissent d'excellentes performances, inaltérables dans le temps.

## *Le domestique se pare du professionnel*

Des brûleurs au design unique et des performances supérieures pour différents types de feux, pour une cuisson parfaitement maîtrisée. Du brûleur le plus petit, au plus puissant Ultra-rapide, le centre de cuisson Portofino offre de vastes possibilités d'utilisation.



### BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE

Le brûleur Ultra-rapide est doté d'une **double couronne de flamme**, composée d'un brûleur rapide combiné à un brûleur plus lent, pouvant fonctionner ensemble ou séparément. Ce brûleur est actionné par une seule manette qui peut ajuster la puissance, d'un minimum de 1,8 kW à un maximum de 4,2 kW, garantissant une utilisation extrêmement polyvalente et professionnelle.



### GRILLES PLATES

Le plan à gaz est doté de grilles en fonte solides et robustes qui couvrent toute la surface utile de la cuisinière et garantissent des performances durables. Le design linéaire et ergonomique contribue à donner un aspect et une approche de travail professionnels. Les grilles s'étendent sur tout l'espace de cuisson : une solution esthétique et fonctionnelle qui assure un alignement parfait et affleurant par rapport au plan de travail, lorsque la cuisinière est encastrée entre des meubles de cuisine.

## LE COEUR DE LA MAISON

### *Cuisson de Chef*

Des performances dignes d'un Chef à la maison, des cuissons parfaites avec une durée et une puissance contrôlées, une sécurité et une facilité d'utilisation extrêmes, sont les principales caractéristiques des nouveaux plans de cuisson induction Portofino.



### PLAN INDUCTION

Avec le plan induction, la chaleur est générée par simple contact direct de la casserole avec la zone de cuisson, garantissant une sécurité absolue, même en présence d'enfants. Il est ainsi possible d'optimiser les consommations, en utilisant uniquement l'énergie nécessaire pour chauffer le récipient lui-même.

*Un chiffon humide et une goutte de détergent suffisent pour nettoyer la surface parfaitement plane de la cuisinière. De plus, l'absence de chaleur résiduelle sur le plan évite que des éclaboussures ou des restes d'aliments ne brûlent, ce qui réduit le nettoyage à de simples gestes.*

### *La force de la chaleur dans une esthétique essentielle*

L'induction représente une véritable alternative à la cuisson au gaz et est une excellente solution pour accélérer les temps de cuisson.



### COMMANDES PRÉCISES

Le plan induction permet un **contrôle minutieux de la température** et de la cuisson, en accélérant les temps. Grâce à la concentration maximale de la chaleur sous la casserole, le plan induction cuit **plus rapidement** que les plans à gaz traditionnels.

Un **accélérateur de chauffe** permet d'atteindre plus vite la puissance souhaitée, une fonction **maintien au chaud** aide à garder les plats à la bonne température et la sécurité est assurée par un **verrouillage des commandes**, un dispositif **anti-surchauffe** et l'affichage de la chaleur résiduelle.



### MANETTES ERGONOMIQUES

La conception soignée du centre de cuisson a donné vie à des manettes métalliques d'inspiration professionnelle, extrêmement solides et robustes mais aussi ergonomiques, pratiques et harmonieuses grâce à leurs formes arrondies.



*Caractéristiques produits*



## CPF9GMBL

SMEG ELITE

Centre de cuisson Portofino pose libre et enchassable, noir  
Plan de cuisson gaz et four électrique multifonction  
Classe énergétique A+



### PLAN DE CUISSON A GAZ :

6 brûleurs dont :  
Arrière gauche : 1,00 kW  
**Avant gauche ultra-rapide : 4,20 kW**  
Arrière central : 1,80 kW  
Avant central : 1,00 kW  
Arrière droit rapide : 3,00 kW  
Avant droit : 1,80 kW  
Grilles en fonte

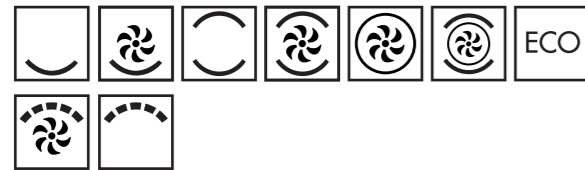
### FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION GEANT VAPOR CLEAN :

9 fonctions de cuisson  
Programmateur électronique début et fin de cuisson  
Afficheur digital LCD  
20 recettes auto. et 4 modes de décongélation  
Double chaleur tournante, Triple turbine et Gril fort  
Volume net 115 litres, brut 126 litres  
Nettoyage aisé par gril abattant  
Supports latéraux en métal  
5 niveaux de cuisson  
Double éclairage halogène  
Email Ever Clean de couleur grise  
Porte Soft Close  
Porte intérieure plein verre démontable  
Porte tempérée triple vitre  
Nettoyage Vapor Clean  
Ventilation forcée de refroidissement  
Compartiment avec abattant push pull  
Puissance gril fort : 2,90 kW  
Puissance nominale électrique : 3,20 kW

### ACCESSOIRES INCLUS :

1 lèchefrite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée,  
1 lèchefrite (profondeur 20 mm), 1 grille, 1 support  
en fonte pour Wok

### FONCTIONS DE CUISSON



### AUTRES FONCTIONS



### COULEURS DISPONIBLES



CPF9GMR  
Rouge



CPF9GMYW  
Jaune



CPF9GMWH  
Blanc



CPF9GMOR  
Orange



CPF9GMBL  
Noir



CPF9GMOG  
Vert olive



CPF9GMAN  
Anthracite



CPF9GMX  
Inox

### ACCESSOIRES EN OPTION

#### GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale

#### GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle

#### BGCPF9

Grille viande

#### TPKCPF9

Plaque teppan yaki



#### KITC9X9-1

Crédence en inox



#### PPR9

Pierre à pizza réfractaire



#### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable pour 1 pizza

#### PAL2

Large spatule avec double manche pour 2 pizzas



## CPF9GPWH

SMEG ELITE

Centre de cuisson Portofino pose libre et enchassable, blanc  
Plan de cuisson gaz et four multifonction Pyrolyse  
Classe énergétique A+



### PLAN DE CUISSON A GAZ :

6 brûleurs dont :  
Arrière gauche : 1,00 kW  
**Avant gauche ultra-rapide : 4,20 kW**  
Arrière central : 1,80 kW  
Avant central : 1,00 kW  
Arrière droit rapide : 3,00 kW  
Avant droit : 1,80 kW  
Grilles en fonte

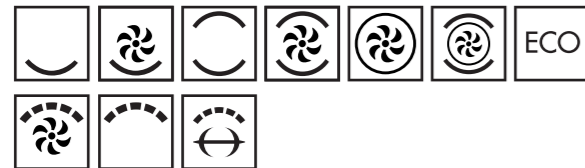
### FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION GEANT PYROLYSE :

10 fonctions de cuisson  
Programmateur électronique début et fin de cuisson  
Afficheur digital LCD  
20 recettes auto. et 4 modes de décongélation  
Double chaleur tournante, Triple turbine et Gril fort  
Volume net 115 litres, brut 126 litres  
Nettoyage aisé par gril abattant  
Supports latéraux en métal  
5 niveaux de cuisson  
Quadruple éclairage halogène  
Email Ever Clean de couleur grise  
Porte Soft Close  
Porte intérieure plein verre démontable  
Porte froide quatre vitre  
Nettoyage Pyrolyse  
Ventilation forcée de refroidissement  
Compartiment avec abattant push pull  
Puissance gril fort : 2,90 kW  
Puissance nominale électrique : 4,00 kW

### ACCESSOIRES INCLUS :

1 kit rails télescopiques à sortie partielle,  
1 lèchefrite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée,  
1 lèchefrite (profondeur 40 mm), 2 grilles,  
1 tournebroche, 1 support en fonte pour Wok

### FONCTIONS DE CUISSON



### AUTRES FONCTIONS



### COULEURS DISPONIBLES



CPF9GPR  
Rouge



CPF9GPYW  
Jaune



CPF9GPWH  
Blanc



CPF9GPOR  
Orange



CPF9GPBL  
Noir



CPF9GPOG  
Vert olive



CPF9GPAN  
Antracite



CPF9GPX  
Inox

### ACCESSOIRES EN OPTION

#### GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale

#### GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle

#### BGCPF9

Grille viande

#### TPKCPF9

Plaque teppan yaki



#### KITC9X9-1

Crédence en inox



#### PPR9

Pierre à pizza réfractaire



#### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable pour 1 pizza

#### PAL2

Large spatule avec double manche pour 2 pizzas



## CPF91PX

SMEG ELITE

Centre de cuisson Portofino pose libre et enchassable, inox  
Plan de cuisson induction et four multifonction Pyrolyse  
Classe énergétique A+



### PLAN DE CUISSON INDUCTION :

5 foyers dont :

Ar. gauche : 1,85 kW - Booster 3,00 kW Ø 180 mm

Av. gauche : 1,40 kW - Booster 2,20 kW Ø 145 mm

Central : 2,60 kW - Booster 3,70 kW Ø 270 mm

Ar. droit : 2,30 kW - Booster 3,70 kW Ø 210 mm

Av. droit : 1,40 kW - Booster 2,20 kW Ø 145 mm

Accélérateur de chauffe

### FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION GEANT PYROLYSE :

10 fonctions de cuisson

Programmeur électronique début et fin de cuisson

Afficheur digital LCD

20 recettes auto. et 4 modes de décongélation

Double chaleur tournante, Triple turbine et Gril fort

Volume net 115 litres, brut 126 litres

Nettoyage aisé par gril abattant

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Quadruple éclairage halogène

Email Ever Clean de couleur grise

Porte Soft Close

Porte intérieure plein verre démontable

Porte froide quatre vitre

Nettoyage Pyrolyse

Ventilation forcée de refroidissement

Compartiment avec abattant push pull

Puissance gril fort : 2,90 kW

Puissance nominale électrique : 11,40 kW

Commutable mono / triphasée

### ACCESSOIRES INCLUS :

1 kit rails télescopiques à sortie partielle,

1 lèchefrite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée,

1 lèchefrite (profondeur 40 mm), 2 grilles,

1 tournebroche, 1 support en fonte pour Wok

### FONCTIONS DE CUISSON



### AUTRES FONCTIONS



### COULEURS DISPONIBLES



CPF91PR  
Rouge



CPF91PYW  
Jaune



CPF91PWH  
Blanc



CPF91POR  
Orange



CPF91PBL  
Noir



CPF91POG  
Vert olive



CPF91PAN  
Anthracite



CPF91PX  
Inox

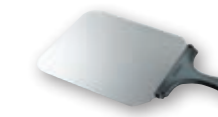
### ACCESSOIRES EN OPTION



KITC9X9-1  
Crédence en inox



PPR9  
Pierre à pizza réfractaire



PALPZ  
Spatule à pizza avec manche  
repliable pour 1 pizza

GT1T-2  
Kit rails télescopiques à  
sortie totale

BGCPF9  
Grille viande

TPKCPF9  
Plaque teppan yaki

PAL2  
Large spatule avec double  
manche pour 2 pizzas



## KPF90G

SMEG ELITE

Hotte décorative murale, 90 cm, vert olive / inox  
Classe énergétique A+



### Commandes avec manettes

2 manettes effet inox  
3 vitesses

Fonction vitesse intensive temporisée

Eclairage 2 lampes à LED (2 W)

3 filtres inox anti-graisses

Diamètre de sortie Ø 150 mm

Clapet anti-retour inclus

Capacité d'aspiration à l'air libre (PO) : 820 m<sup>3</sup>/h

Vitesses	I	II	III	INT
Capacité d'aspiration m <sup>3</sup> /h (norme EN-61591)	333	477	649	797
Niveau sonore dB(A) (norme EN-60704-2-13)	50	59	67	72

Consommation d'énergie annuelle (AEC) : 36 kWh/a

Classe d'efficacité fluidodynamique A

Classe d'efficacité lumineuse A

Niveau de bruit au réglage le plus élevé : 67 dB(A)

Puissance nominale électrique : 278 W

## COULEURS DISPONIBLES



KPF9RD  
Rouge



KPF9YW  
Jaune



KPF9WH  
Blanc



KPF9OR  
Orange



KPF9BL  
Noir



KPF9OG  
Vert olive



KPF9AN  
Anthracite



KPF9X  
Inox

## ACCESSOIRES EN OPTION



### FLT6

Filtre charbon pour recyclage

# Glossaire

## Fonctions de cuisson



### RÉSISTANCE SOLE (CUISSON FINALE) :

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



### TURBINE + RÉSISTANCE SOLE (CUISSON DÉLICATE) :

La combinaison entre la turbine et la résistance sole inférieure permet de 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.



### RÉSISTANCE VOÛTE + RÉSISTANCE SOLE (CUISSON TRADITIONNELLE OU STATIQUE) :

La chaleur, provenant simultanément du haut et du bas, rend ce système adapté pour cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour des rôtis de tout type, des pains, des gâteaux et est particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



### TURBINE + RÉSISTANCE VOÛTE + RÉSISTANCE SOLE :

Le fonctionnement de la turbine, unie à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même pour des recettes complexes. Idéale pour des biscuits et des gâteaux, cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



### TURBINE + RÉSISTANCE CIRCULAIRE (CUISSON CHALEUR TOURNANTE) :

La combinaison de la turbine avec la résistance circulaire (intégrée 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 est possible, par exemple, de cuisiner simultanément des poissons, des légumes et des biscuits sans aucun mélange d'odeurs ou de saveurs.



### TURBINE + RÉSISTANCE CIRCULAIRE + RÉSISTANCE VOÛTE + RÉSISTANCE SOLE (CUISSON TURBO VENTILÉE) :

La combinaison de la cuisson ventilée avec la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transfert d'odeurs ou de saveurs. Idéale pour des aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



### FONCTION ECO :

La combinaison du gril avec la résistance sole, aditionnée à la turbine (dans les modèles ventilés) est particulièrement indiquée pour la cuisson de petites quantités d'aliments, à basse consommation d'énergie.



### TURBINE + RÉSISTANCE GRIL :

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort, pour des grillades optimales et même pour des viandes de grosse épaisseur. Idéale pour de grands morceaux de viande (jarret de porc par exemple).



### RÉSISTANCE GRIL :

La chaleur provenant de la résistance gril permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson, en particulier avec des viandes de moyenne/faible épaisseur et, en combinaison avec le tournebroche (si présent), permet de faire griller les aliments de manière uniforme à la fin de la cuisson. Idéale pour les saucisses, les côtes ou le bacon.



### TOURNEBROCHE + GRIL FORT :

Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance gril, permettant ainsi un brunissement parfait des aliments.

## Autres fonctions



### LEVAGE :

La chaleur provenant du haut permet de faire lever tout type de pâte, garantissant un résultat optimal dans des temps très courts.



### DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS :

La décongélation est favorisée par la mise en marche d'une turbine, qui assure une répartition uniforme de l'air à température ambiante à l'intérieur du four. Avec cette fonction, les temps de décongélation sont déterminés automatiquement en fonction du poids sélectionné.



### DÉCONGÉLATION SELON LE TEMPS :

Avec cette fonction, les temps de décongélation des aliments sont déterminés automatiquement.



### MODE 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.



### VAPOR CLEAN :

Le Vapor Clean simplifie le nettoyage des fours à travers l'utilisation de la vapeur qui est générée, en insérant une petite quantité d'eau dans l'empreinte de la cavité prévue à cet effet.



### 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.



### PYROLYSE ECO :

En sélectionnant cette fonction, le four exécute un cycle de pyrolyse à 500°C pour une durée d'une heure et demie. A utiliser pour le nettoyage d'une cavité peu sale.

### Certifications : une garantie de qualité et de respect de l'environnement

Les unités de production Smeg, toutes certifiées ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18001, assurent le maintien des standards qualitatifs les plus élevés et répondent en même temps à tous les critères de respect de l'environnement relatifs à la fabrication. Les matériaux et les composants utilisés dans les produits Smeg sont soumis à des contrôles sévères en laboratoire. Ceci offre les plus grandes garanties d'efficacité et de longévité des appareils, qui sont réalisés et testés dans le cadre de systèmes de gestion de la Qualité conformes aux normes (ISO 9001), dans le respect de l'environnement conformément aux normes ISO 14001 et tout en préservant la Sécurité et la Santé des employés selon la norme OHSAS 18001. Le respect des Directives Européennes et des Standards Techniques CEI et EN permettent à Smeg d'apposer sur l'intégralité de sa gamme aussi bien la marque CE que la marque IMQ qui atteste la certification de Qualité et de Sécurité, remise par l'Institut de la Marque de Qualité.



UNI EN ISO 9001



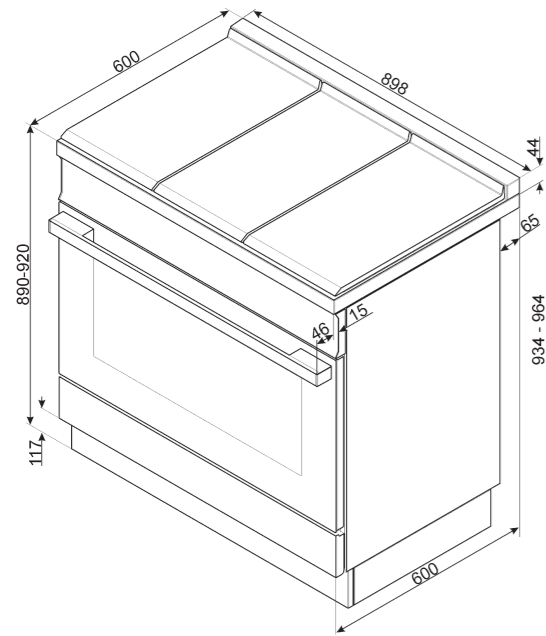
UNI EN ISO 14001



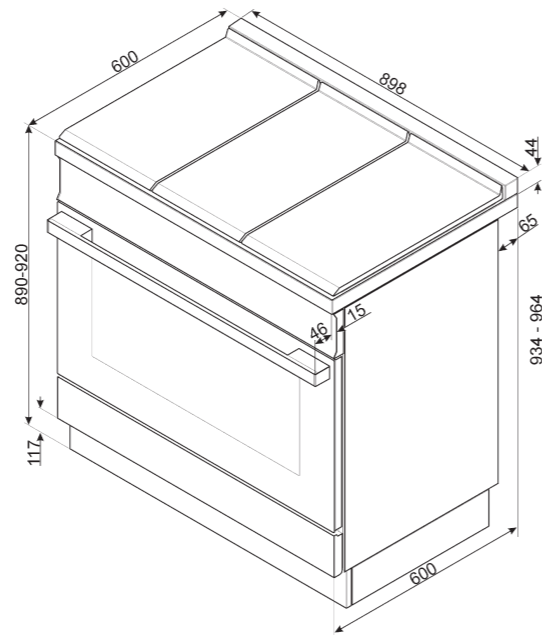
OHSAS 18001

Les données et les descriptions présentées dans ce catalogue peuvent être modifiées ou annulées à tout moment selon les exigences techniques et commerciales du fabricant, sans préavis et sans aucune responsabilité envers l'acheteur. Smeg France se réserve le droit d'effectuer les modifications qu'elle juge appropriées afin d'améliorer ses produits sans préavis. Les illustrations, données et descriptions contenues dans ce catalogue ne sont pas obligatoires et sont données à titre indicatif.

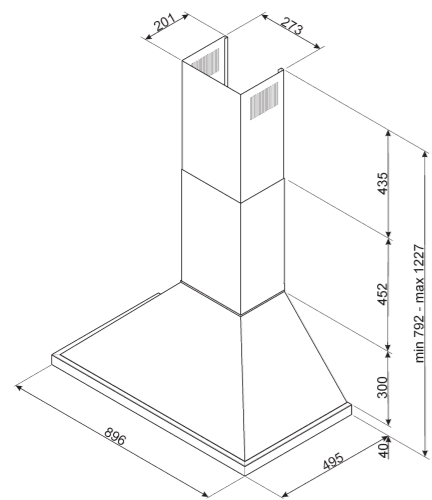
## Schémas techniques



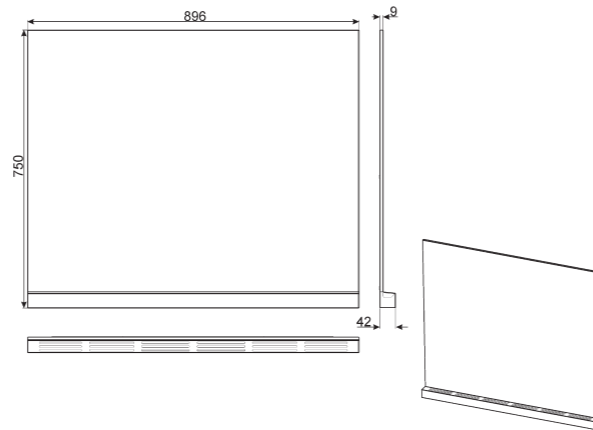
CPF9GM  
CPF9GP



CPF9IP



KPF9



KITC9X9-1

## SMEG FRANCE

### Siège

SMEG France SAS  
9, rue Linus Carl Pauling  
CS 80548  
76131 Mont Saint Aignan Cedex  
Tel. 02 35 12 14 14  
Fax 02 35 60 70 77  
E-mail: smeg@smeg.fr  
www.smeg.fr

### Contacts

Renseignements produits pour particuliers  
Tel. 02 35 12 14 27  
www.smeg.fr

Service Technique / Pièces Détachées  
Fax 04 72 50 00 14

Intervention SAV Agréé  
Tel. 04 72 21 51 61

### GAMME SMEG ELITE

Les produits SMEG ELITE sont une sélection « haut de gamme » de notre catalogue, ils se distinguent par :

- leur design unique, fruit de la collaboration entre SMEG et des architectes/designers de renom international
- leur technologie
- la noblesse des matériaux utilisés
- leurs dimensions spécifiques.

Afin d'assurer une présentation valorisante de ces produits, SMEG France a été amenée à privilégier le recours à une distribution sélective. Cette mention « SMEG ELITE », portée à côté d'une référence, indique que la vente de ce produit est régie par un contrat de distribution sélective.



*“... et voilà qu’au bout de ce cap, que nous finissons à peine de contourner, on découvre soudain une gorge, où entre la mer, une gorge cachée, presque introuvable, pleine d’arbres, de sapins, d’oliviers, de châtaigniers.*

*Un tout petit village, Portofino, se développe en demi-lune autour de ce calme bassin.*

*Nous traversons lentement le passage étroit qui relie à la grande mer ce ravissant port naturel, et nous pénétrons dans ce cirque de maisons couronné par un bois d’un vert puissant et frais, reflétés l’un et l’autre dans le miroir d’eau tranquille et rond où semblent dormir quelques barques de pêche.”*

Guy De Maupassant | 1889



[www.smeg.fr](http://www.smeg.fr)

