

CPF90I1PBL2

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placas de Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Pirolítica
Tecnologia a vapor	Direct steam
Código EAN	8017709367121
Classe energética	A



Design



Tipo de fogão	Sem painéis laterais para colocar entre bancadas	Design dos comandos	Comandos série Portofino
Front panel color	Aço inox	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas	Nº de comandos	7
Design	Portofino	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Logo	Logótipo Anni 50	Display/ relógio	Display LCD
Cor	Preto	Estética da porta	Porta com moldura
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	Tipo de vidro do forno	Vidro cinza
Acabamentos	Aço inox escovado	Puxador	Puxador série Portofino
Painel anti salpicos	Sim	Cor do puxador	Aço inox
Cor da placa	Aço inox	Gaveta de arrumação	Zona de arrumação com tampa Push pull
Comandos	Rotativos	Pés	Pés pretos
Comandos Slider	Branco	Rodapé	Rodapé em preto

Programas / Funções

Nº funções do forno	10
---------------------	----

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill curto
 Grill	 Grill ventilado	 Base
 Base com ventilador		

Outras funções

 Descongelação por tempo	 Descongelação por peso	 Fermentar
 Sabbath	BBQ	 Pizza
 Airfry		

Receitas

Sim

Funções de limpeza

 Pirólise	 Pirólise Eco	 VaporClean
---	--	--

Programas automáticos

20

Opções da placa

			
Temporizador de fim de cozedura	5		Opção de MultiZona Auto-vent 2.0
Eco-logic opção limitadora de potência	Sim		Sim
Opção de limitador potência por níveis	7400 W		

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Central - Zona de indução singular - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posterior direito - Zona de indução singular - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 3,00 kW - Booster 3,00 kW - Ø 19.5 cm

Booster power left Multizone	3.7 kW	Indicador de diâmetro mínimo do recipiente	Sim
Booster power right Multizone	3.7 kW	Indicador da zona selecionada	Sim

Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim	Indicador de calor residual	Sim
--	-----	-----------------------------	-----

Reconhecimento automático do recipiente	Sim
---	-----

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	2	Nº vidros da porta do forno	4
Nº de ventiladores	3	Nº vidros termorrefletores na porta	3
Volume útil	105 l	Termostato de segurança	Sim
Capacidade bruta do forno (L)	129 l	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência inferior	1700 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência da resistência superior	1200 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência do grill	1700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência do grill largo	2900 W
Porta desmontável	Sim	Potência da resistência circular	2 x 1850 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Vidro interno removível	Sim	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Opções do forno principal

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme sonoro de fim de confeção	Sim	Temperatura máxima	280 °C

Acessórios incluídos no forno principal



Grelha com segurança traseira e lateral	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1

Grelha para inserir no tabuleiro	1
Guias telescópicas de extração total	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	11400 W
Corrente (Amperes)	50 A
Tensão (Volts)	220-240 V
Tensão 2 (Volts)	380-415 V
cabo de alimentação de teste	Sim

Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Bloco de terminais	5 polos
Ficha elétrica	Não

Acessórios Compatíveis

AIRFRY9

Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.



GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



BBQ9



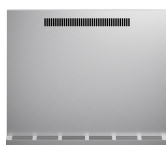
GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



KITPC9X9

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



STONE9

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos com 90 cm de largura. Dimensões: L 64 x A 2,3 x P 37,5 cm. Ideal para cozinhar pizzas com o mesmo aroma e a mesma crocância característicos de um forno a lenha. Pode também ser utilizada para cozer pão, focaccias e outras receitas, como tartes, quiches ou bolachas.



Alternative products



CPF90I1PAN2

Cor: Antracite



CPF90I1PSB2

Cor: Storm Blue



CPF90I1PWH2

Cor: Branco



CPF90I1PAC2

Cor: Amber Clay



CPF90I1PX2

Cor: Aço inox



CPF90I1PML2

Cor: Moonlight



CPF90I1PEG2

Cor: Emerald Green

Symbols glossary

	Tecnologia de ventilador triplo: o forno está equipado com um sistema exclusivo de três ventiladores que, combinado com o aumento da potência dos motores, permite excelente desempenho de cocção. Os 3 ventiladores geram uma distribuição homogénea e rápida dentro da cavidade, permitindo que os alimentos sejam cozidos uniformemente em todos os cinco níveis, em menos tempo.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.		Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
	Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.		Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.
	Um forno com Direct Steam tem uma função de cocção a vapor. A função é ativada quando o utilizador gira o comando para a posição "Steam on", e desativado em "Steam off". No início da cocção é decidida a quantidade de água a carregar, até 250 ml. A água na cavidade então torna-se em vapor durante o processo de cocção.		Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
	EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.		Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
	Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.		Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
	Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.

	Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.		Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
	Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.		Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
	Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.		Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
	Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.		Indução: a placa de indução funciona com bobinas circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.
	O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.		O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
	Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.		Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
	Pirólítico: os programas de limpeza pirólítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.		Pirólise ECO: escolhendo esta função, o forno realiza uma pirólise a 500°C durante um tempo predefinido. Para utilizar na limpeza da cavidade quando não está muito suja.

	Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.		Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.
	Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.		Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
	Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.		Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.
	Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.		Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.
	Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.		Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
	Auto-vent Bluetooth: as placas de indução e exaustores equipados com Bluetooth podem ser conectados para um controlo mais eficiente. Quando aumenta ou reduz o nível de aquecimento da placa, o exaustor aumenta ou diminui, reciprocamente, a potência.		Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
	Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.		Knobs control
	Fusão automática de zonas para uma área maior		