

CPF90I1PEG2

Categoria cucina
N° di cavità soggette energy label
Fonte di calore cavità principale
Tipo pianale
Tipo forno principale
Sistema pulizia forno principale
Tecnologia vapore
Codice EAN
Classe efficienza energetica

90x60 cm
1
Elettrico
Induzione
Termoventilato
Pirolitico
Direct steam
8017709367176
A



Estetica



Design Senza fianchi
Colore pannello comandi Acciaio inox
Finitura pannello comandi Acciaio antimpronta
Estetica Portofino
Logo applicato anni '50
Colore Emerald Green
Posizione logo Fascia sotto forno
Finitura Opaco
Alzatina Sì
Colore pianale Acciaio inox
Tipo di regolazione comandi piano Manopole
Colore LED comandi piano Bianco

Tipologia manopole Smeg Portofino
Colore manopole Acciaio
N° manopole 7
Colore serigrafia Nero
Nome display EvoScreen
Porta Con cornice
Tipo vetro Grigio
Maniglia Smeg Portofino
Colore maniglia Inox spazzolato
Vano Push pull
Colore piedini Nero
Zoccolo Nero

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 10

Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill stretto
 Grill largo	 Grill largo ventilato	 Base
 Base ventilata		

Altre funzioni

 Scongelamento a tempo	 Scongelamento a peso	 Lievitazione
 Sabbath	BBQ	 Pizza
 Airfry		

Ricette Sì

Funzioni pulizia

 Pirolisi	 Pirolisi eco	 Vapor clean
---	--	---

Programmi automatici 20

Opzioni pianale



Timer fine cottura	5	Opzione Bridge	Sì
Opzione Limitatore di Potenza	Sì	Opzione Multizone	Sì
Opzione Limitatore di Potenza in W	7400 W	Auto-Vent 2.0	Sì

Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
 Posteriore sinistra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
 Centrale - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - 27.0x27.0 cm
 Posteriore destra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
 Anteriore destra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Potenza booster Multizone sinistra	3,7 kW	Indicatore diametro minimo di utilizzo	Sì
Potenza booster Multizone destra	3,7 kW	Indicatore zona selezionata	Sì

Auto-arresto in caso di surriscaldamento	Sì	Spia calore residuo	Sì
Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì		

Caratteristiche tecniche forno principale

											
N° di luci	2	N° vetri porta forno	4								
N° di ventole	3	N° vetri porta termoriflettenti	3								
Volume netto della cavità	105 l	Termostato di sicurezza	Sì								
Volume lordo della prima cavità	129 l	Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì								
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Sistema di raffreddamento	Tangenziale								
N° di ripiani	5	Blocco Porta in Pirolisi	Sì								
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (h x l x p)	371x724x418 mm								
Tipo di luci	Alogene	Regolazione della temperatura	Elettronica								
Potenza luce	40 W	Resistenza suola - Potenza	1700 W								
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza cielo - Potenza	1200 W								
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill - Potenza	1700 W								
Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill largo - Potenza	2900 W								
Porta smontabile	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2 x 1850 W								
Porta interna tuttovetro	Sì	Tipo grill	Elettrico								
Vetro interno removibile	Sì	Sistema di chiusura Soft Close	Sì								

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	280 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

			
Griglia forno con stop e fermi	1	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella profonda 20mm	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Totale	1
		Sonda carne	1

Bacinella profonda 1
40mm

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico
Corrente 11400 W
Tensione 50 A
Tensione 2 (V) 220-240 V
Cavetto collaudo 380-415 V
Sì, Monofase

Altre modalità di collegamento
Altre modalità di collegamento Bifase e Trifase
Frequenza 50/60 Hz
Morsettiera 5 poli
Spina No

Accessori Compatibili

AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



GRILLPLATE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KITPC9X9

Schienale 90 cm per cucine pirolitiche Sinfonia e Portofino



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SFLK1

Blocco sicurezza



TPKPLATE

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.



BBQ9

Griglia in alluminio tefflonato per cavità da 90 cm



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KITH95CPF9

Kit estensione altezza con zoccolo, (950mm), tre lati con piedini, nero, per cucine Portofino CPF9 e Sinfonia C9



KITPD

Kit piedi estensione altezza (950mm), nero, per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi estensione altezza (900 mm), nero, per cucine Concerto alte 850mm di serie (880-935mm)



SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



STONE9

Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 90cm. Dimensioni L64 x H2,3 x P37,5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.



Prodotti alternativi



CPF90I1PAN2
Colore: Antracite



CPF90I1PBL2
Colore: Nero



CPF90I1PML2
Colore: Moonlight



CPF90I1PAC2
Colore: Amber Clay



CPF90I1PX2
Colore: Acciaio Inox



CPF90I1PSB2
Colore: Storm Blue



CPF90I1PWH2
Colore: Bianco

Glossario simboli

 Triple Fan Technology: Il forno è dotato di un esclusivo sistema a tre ventole che, combinato alla maggiore potenza dei motori, permette di raggiungere eccellenti performance di cottura. Le due grandi ventole laterali distribuiscono perimetralmente l'aria nella cavità mentre quella piccola centrale aumenta la ventilazione creando un vortice di calore verticale. La temperatura risulta così uniforme consentendo di cuocere omogeneamente su tutti e cinque i livelli, come nelle cucine professionali.	 Unione automatica delle zone per la massima flessibilità
 Collegamento piano e cappa	 Classe di efficienza energetica A
 Installazione a colonna.	 Controllo con manopole
 Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.	 Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
 Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI). Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.	 Con l'opzione Direct Steam è possibile cuocere i cibi con l'aggiunta di vapore, grazie ad un sistema semplice e intuitivo. È sufficiente riempire con un bicchiere d'acqua (150 ml) l'apposito incavo sul coperchio smaltato in dotazione e avviare una funzione di cottura con aggiunta di vapore.
 Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.	 ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.
 Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.	 Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.

- | | |
|--|---|
|  <p>Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.</p> |  <p>Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.</p> |
|  <p>Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.</p> |  <p>Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.</p> |
|  <p>Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.</p> |  <p>ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.</p> |
|  <p>Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.</p> |  <p>Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.</p> |
|  <p>Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.</p> |  <p>Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.</p> |
|  <p>Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.</p> |  <p>Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza.</p> |
|  <p>Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.</p> |  <p>Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.</p> |
|  <p>Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.</p> |  <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p> |



Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



Pirolisi Eco: impostando questa funzione il forno esegue un ciclo di pirolisi a 500°C per un tempo di due ore (durata non modificabile). Da utilizzarsi per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.



Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Timer: Tramite il Timer è possibile programmare lo spegnimento delle zone cottura dopo un tempo di funzionamento stabilito, variabile da 1 a 99 minuti. Allo scadere del periodo preimpostato, la piastra si spegne e si attiva un segnale acustico.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Display da 4,3 pollici a colori con tecnologia LCD, usabilità con manopole + 5 tasti touch



PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto. Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



TWIN_ZONE_72dpi



Indica il volume utile della cavità del forno.



Funzione cottura dedicata per il cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.