CPF90I1PEG2

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	8017709367176
Classe energética	A



Design

Tipo de fogão	Sem painéis laterais para colocar entre bancadas
Front panel color	Aço inox
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas
Design	Portofino
Logo	Logótipo Anni 50
Cor	Emerald Green
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno
Acabamentos	Mate
Painel anti salpicos	Sim
Cor da placa	Aço inox
Comandos	Rotativos
Comandos Slider	Branco

Design dos comandos	Comandos série Portofino
Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Nº de comandos	7
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Display/ relógio	Display LCD
Estética da porta	Porta com moldura
Tipo de vidro do forno	Vidro cinza
Puxador	Puxador série Portofino
Cor do puxador	Aço inox
Gaveta de arrumação	Zona de arrumação com tampa Push pull
Pés	Pés pretos
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

- Descongelar por tempo
- Descongelar 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 TwinZone**	Sim
Eco-logic opção limitadora de potência	Sim	**Opção de MultiZona**	Sim
Opção de limitador potência por níveis	7400 W	**Auto-vent 2.0**	Sim

Características técnicas da placa

Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Posterior esquerdo - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Central - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - 27.0x27.0 cm
Posterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Anterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 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
Reconhecimento automático do recipiente	Sim
Indicador de calor residual	Sim

Características técnicas do forno principal



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

Opções do forno principal

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

Acessórios incluídos no forno principal



Grelha com segurança traseira e lateral	1	**Grelha para inserir no tabuleiro**	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	**Guias telescópicas de extração total**	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	**Sonda térmica**	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	11400 W	**Tipos de ligação adicionais**	Double and Three Phase
Corrente (Amperes)	50 A	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	**Bloco de terminais**	5 polos
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	**Ficha elétrica**	Não
cabo de alimentação de teste	Sim		

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.



BBQ9



GRILLPLATE

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



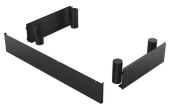
GTP

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



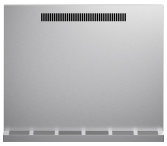
GTT

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



KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



KITPC9X9

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



KITPD



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



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



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.



TPKPLATE

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

Alternative products



CPF90I1PAN2

Cor: Antracite



CPF90I1PX2

Cor: Aço inox



CPF90I1PBL2

Cor: Preto



CPF90I1PSB2

Cor: Storm Blue



CPF90I1PML2

Cor: Moonlight



CPF90I1PWH2

Cor: Branco



CPF90I1PAC2

Cor: Amber Clay

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.



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.



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 eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.



Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.



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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Fusão automática de zonas para uma área maior

Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Knobs control



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



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 decidia 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.



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.



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.

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 quantidade, 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 debaixo 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 bobines 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.



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.



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.



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.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



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.



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.



Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.



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.



Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.



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.



Zona dupla: permite estender a zona para produzir calor numa área maior. Podemos usar recipientes com uma base maior ou com formato oval ou retangular.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.