

# CPF90I1PML2

|                                       |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| 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                            | 8017709367152     |
| Classe energética                     | A                 |



## Design



|                                       |                                                  |                               |                                       |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Tipo de fogão</b>                  | Sem painéis laterais para colocar entre bancadas | <b>Design dos comandos</b>    | Comandos série Portofino              |
| <b>Front panel color</b>              | Aço inox                                         | <b>Cor dos comandos</b>       | Comandos em aço inox                  |
| <b>Detalhes do painel de comandos</b> | Painel de comandos em aço inox antidedadas       | <b>Nº de comandos</b>         | 7                                     |
| <b>Design</b>                         | Portofino                                        | <b>Cor da serigrafia</b>      | Serigrafia em preto                   |
| <b>Logo</b>                           | Logótipo Anni 50                                 | <b>Display/ relógio</b>       | Display LCD                           |
| <b>Cor</b>                            | Moonlight                                        | <b>Estética da porta</b>      | Porta com moldura                     |
| <b>Posição do logótipo</b>            | Logótipo no painel abaixo do forno               | <b>Tipo de vidro do forno</b> | Vidro cinza                           |
| <b>Acabamentos</b>                    | Mate                                             | <b>Puxador</b>                | Puxador série Portofino               |
| <b>Painel anti salpicos</b>           | Sim                                              | <b>Cor do puxador</b>         | Aço inox                              |
| <b>Cor da placa</b>                   | Aço inox                                         | <b>Gaveta de arrumação</b>    | Zona de arrumação com tampa Push pull |
| <b>Comandos</b>                       | Rotativos                                        | <b>Pés</b>                    | Pés pretos                            |
| <b>Comandos Slider</b>                | Branco                                           | <b>Rodapé</b>                 | 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                                                                  | Sim                                                                                 |
| Eco-logic opção limitadora de potência                                             | Sim                                                                                 | Auto-vent 2.0                                                                       | Sim                                                                                 |
| Opção de limitador de 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 | Grelha para inserir no tabuleiro     | 1 |
| Tabuleiro 20 mm de profundidade         | 1 | Guias telescópicas de extração total | 1 |
| Tabuleiro 40 mm de profundidade         | 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.



### 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



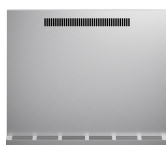
### GTP

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



**CPF90I1PBL2**

Cor: Preto



**CPF90I1PWH2**

Cor: Branco



**CPF90I1PAC2**

Cor: Amber Clay



**CPF90I1PX2**

Cor: Aço inox



**CPF90I1PSB2**

Cor: Storm Blue



**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. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Resistência inferior:</b> 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.</p> |  <p><b>Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada):</b> 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.</p> |
|  <p><b>Eco:</b> combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>                                                   |  <p><b>Grill:</b> 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.</p>                                                                                    |
|  <p><b>Grill central:</b> mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.</p>                                                |  <p><b>Grill ventilado:</b> 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.</p>                                                                                                                                        |
|  <p><b>Função Pizza:</b> ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p>                                                                          |  <p><b>Turbo:</b> 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.</p>                                                                                                                              |
|  <p><b>Proteção de sobreaquecimento:</b> sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.</p>                                                                         |  <p><b>Indução:</b> 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.</p>                                                                                                                              |
|  <p><b>O interior da porta do forno totalmente coberto por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.</b></p>                                 |  <p><b>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  <p><b>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.</b></p>               |  <p><b>Abertura automática:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                         |
|  <p><b>Pirolítico:</b> os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.</p>                                                      |  <p><b>Pirólise ECO:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      |