# CPF90I1PSB2

| | |
|---|---|
| **Categoría cocina** | 90x60 cm |
| **N° de hornos con etiqueta energética.** | 1 |
| **Fuente de calor de la cavidad** | Eléctrica |
| **Tipo de encimera** | Inducción |
| **Tipo de horno principal** | Termoventilado |
| **Sistema de limpieza horno principal** | Pirolitico |
| **Tecnología vapor** | Vapor plus |
| **Código EAN** | 8017709367169 |
| **Clase de eficiencia energética** | A |




## Estética

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Diseño** | Sin perfiles | **Mandos** | Portofino Smeg |
| **Front panel color** | Acero inoxidable | **Color mandos** | Acero inoxidable |
| **Acabado panel de mandos** | acero anti-huellas | **N.° de mandos** | 7 |
| **Estética** | Portofino | **Color serigrafía** | Negro |
| **Logo** | estílo 50' | **Pantalla/Reloj** | LCD |
| **Color** | Azul Tormenta | **Puerta** | Con marco |
| **Posición logo** | Banda bajo el horno | **Tipo de vidrio** | Gris |
| **Acabado** | Mate | **Tirador** | Portofino Smeg |
| **Trasera** | Sí | **Color maneta** | Inox |
| **Color Encimera** | Acero inoxidable | **Compartimento** | Push pull |
| **Tipo de regulación mandos** | Mandos | **Pies** | Negro |
| **Tipo de regulación mandos** | Blanco | **Zócalo** | Negro |

## Programas/Funciones

| | |
|---|---|
| **N° de funciones de cocción** | 10 |

**Funciones de cocción tradicionales**

Estático | Ventilado | Termoventilado

Turbo (circular+posterior+superior+ventilador) | ECO | Grill estrecho

Grill ancho | Ventilador grill(completo) | Inferior

Inferior ventilado

**Otras funciones**

Descongelación por tiempo | Descongelación a peso | Fermentación

Sabbath | BBQ | Pizza

Airfry

| | |
|---|---|
| **Recetas** | Sí |

**Función limpieza**

Pirolisis | Pirolisis eco | Vapor Clean

| | |
|---|---|
| **Programas automáticos** | 20 |

## Opciones encimera

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Temporizador fin de cocción** | 5 | **Opción Multizone** | Sí |
| **Opción de limitador de potencia** | Sí | **Auto-vent 2.0** | Sí |
| **Opción de limitador de potencia - Step** | 7400 W | | |

## Características técnicas encimera

**Número total de zonas de cocción** 5

Anterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Posterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - 27.0x27.0 cm

Posterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Anterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Booster power left Multizone** | 3,7 kW | **Indicador diámetro mínimo de uso** | Sí |
| **Booster power right Multizone** | 3,7 kW | **Indicador zona seleccionada** | Sí |
| **Detención automática en caso de sobrecalentamiento** | Sí | **Indicador de calor residual** | Sí |
| **Adaptación automática al diámetro de la olla** | Sí | | |

## Características técnicas horno principal




| | | | |
|---|---|---|---|
| **N° luces** | 2 | **N.° de vidrios de puerta horno** | 4 |
| **Número ventiladores** | 3 | **N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor** | 3 |
| **Volumen útil del primer compartimento de cocción** | 105 l | **Termostato de seguridad** | Sí |
| **Capacidad bruta (Lt) horno 1** | 129 l | **Interrupción de resistencias al abrir la puerta** | Sí |
| **Material de la cavidad** | Esmalte Ever Clean | **Sistema de enfriamiento** | Tangencial |
| **N° de estantes** | 5 | **Bloqueo de puerta durante pirólisis** | Sí |
| **Tipo de estantes** | Bastidores metálicos | **Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** | 371x724x418 mm |
| **Tipo de Luz** | Halógenas | **Regulación de la temperatura** | Electrónica |
| **Potencia luz** | 40 W | **Resistencia inferior - Potencia** | 1700 W |
| **Opciones de programación tiempo de cocción** | Inicio y fin | **Resistencia superior - Potencia** | 1200 W |
| **Encendido de la luz al abrir la puerta** | Sí | **Resistencia grill - Potencia** | 1700 W |
| **Sistema apertura puerta** | Apertura solapa | **Resistencia grill ancho - Potencia** | 2900 W |
| **Puerta desmontable** | Sí | **Resistencia circular - Potencia** | 2 x 1850 W |
| **Puerta interna de vidrio** | Sí | **Tipo de grill** | Eléctrico |
| **Vidrio interno desmontable** | Sí | **Sistema de cierre Silent Close** | Sí |

## Opciones horno principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Temporizador** | Sí | **Temperatura mínima** | 50 °C |
| **Alarma acústica de fin de cocción** | Sí | **Temperatura máxima** | 280 °C |

## Equipo accesorios horno principal y encimera



| | |
|---|---|
| **Rejilla con tope trasero y lateral** | 1 |
| **Bandeja profunda 20 mm** | 1 |
| **Bandeja profunda 40mm** | 1 |
| **Rejilla inserción bandeja** | 1 |
| **Guías telescópicas de extracción total** | 1 |
| **Sonda de temperatura** | 1 |

## Conexión eléctrica

| | |
|---|---|
| **Datos nominales de conexión eléctrica** | 11400 W |
| **Corriente** | 50 A |
| **Tensión** | 220-240 V |
| **Tensión 2 (V)** | 380-415 V |
| **Electric cable** | No incluido |
| **Cable de prueba** | Sí |
| **Tipo de cable eléctrico** | Bifásico y Trifásico |
| **Frecuencia** | 50/60 Hz |
| **Bornera** | 5 poli |
| **Enchufe** | No |

# Accesorios Compatible



**AIRFRY9**

Rejilla para freidora de aire AIRFRY. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



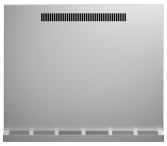
**GRILLPLATE**

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



**GTT**

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



**KITPC9X9**

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



**PALPZ**

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



**SFLK1**



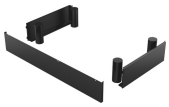
**BBQ9**

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



**GTP**

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



**KITH95CPF9**

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



**KITPD**

Heigh extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); Heigh extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



**SCRP**

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



**STONE9**

Rectangular pizza stone, suitable for 90cm wide ovens. Dimensions W64 x H2.3 x D37.5cm. Ideal for cooking pizza with the same aroma and crispness as are typical of a wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies and flans or biscuits

## TPKPLATE



Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

## Productos alternativos



**CPF90I1PAN2**

**Color:** Antracita



**CPF90I1PX2**

**Color:** Acero inoxidable



**CPF90I1PBL2**

**Color:** Negro



**CPF90I1PML2**

**Color:** Moonlight



**CPF90I1PWH2**

**Color:** Blanco



**CPF90I1PEG2**

**Color:** Verde esmeralda



**CPF90I1PAC2**

**Color:** Amber Clay

## Symbols glossary



Tecnología de triple ventilador: el horno está equipado con un exclusivo sistema de tres ventiladores que, combinado con la mayor potencia de los motores, permite lograr un excelente rendimiento de cocción. Los dos grandes ventiladores laterales distribuyen el aire alrededor de la cavidad alrededor del perímetro, mientras que el pequeño ventilador central aumenta la ventilación creando un vórtice vertical de calor. La temperatura es tan uniforme que permite cocinar de manera uniforme en los cinco niveles, como en las cocinas profesionales.



Connection between hob and hood



Instalaciíon en columna



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Automatic merge of zones for a bigger area



Energy efficiency class A



Knobs control



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Direct Steam: es posible cocinar alimentos con la adición de vapor, con un sistema simple e intuitivo. Es suficiente llenar el tanque en el fondo de la cavidad con agua, cubrir con la tapa perforada especial y activar la función de vapor para el tiempo deseado La adición de vapor permite mejorar los resultados de la cocción tradicional y mantener la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor directa reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable .



Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Función de cocción específica para la rejilla de freidora de aire AIRFRY. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .




ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.




Eco pirólisis: al configurar esta función, el horno realiza un ciclo de pirólisis a 500 ° C durante un período de dos horas (duración no modificable). Para ser utilizado para limpiar cavidades que no estén excesivamente sucias.



Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef




Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.

5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.

Temporizador: Con el temporizador es posible programar el apagado de las zonas de cocción después de un tiempo de funcionamiento establecido, que varía de 1 a 99 minutos. Cuando finaliza el período preestablecido, la placa se apaga y se activa una señal acústica.




Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.

Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.