

CPF9GMBL1

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

Codice EAN

Classe efficienza energetica

90x60 cm

1

Elettrico

Gas

Termoventilato

Vapor Clean

8017709309435

Α



Estetica







Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo

Logo

Colore

Posizione logo

Alzatina

Colore pianale Tipo griglie

Tipo di regolazione

comandi piano

Tipologia manopole

Senza fianchi

Lamiera colorata

Portofino

Applicato inox

, (pplicate ille)

Nero

Fascia sotto forno

Sì

Acciaio inox

Ghisa

Manopole

Smeg Portofino

Colore manopole

N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

Porta

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Vano

9

Colore piedini

Acciaio

0

Argento

DigiScreen

Con cornice

Grigio

Smeg Portofino

colorata

Ribaltina

Nero

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali

 \bigcirc

Statico

%

Ventilato

(%

Termo-ventilato

ECO

Eco

Grill stretto



Grill largo

R

Grill largo ventilato



Base

3

Base ventilata

SMEG SPA

01/12/2025



Altre funzioni



Scongelamento a tempo

Funzioni pulizia



Vapor clean

Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW

Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW

Tipo bruciatori gas Standard Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su Cappellotti bruciatori Sì Smaltati nero opaco gas

manopole

Caratteristiche tecniche forno principale

























prima cavità

Smalto Ever Clean Materiale della cavità

N° di ripiani 5 Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene Potenza luce 40 W Opzioni di Inizio e fine

programmazione tempo

cottura

Sì Accensione luce

all'apertura porta

A ribalta Apertura porta

Porta smontabile Sì Porta interna tuttovetro

Vetro interno removibile Sì

N° vetri porta forno 3 N° vetri porta 2 termoriflettenti

Termostato di sicurezza Interruzione resistenze all'apertura della porta

Sistema di **Tangenziale**

raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Resistenza suola -

Potenza Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -Potenza

Resistenza grill largo -Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

2 x 1550 W

371x724x418 mm

Elettronica

1700 W

1200 W

1700 W

2900 W

Tipo grill Elettrico



Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Sì
Allarme acustico di fine Sì

cottura

Temperatura minima 50 °C Temperatura massima 280 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e 1 Bacinella profonda 1

fermi 40mm

Bacinella profonda 1 Griglia inserto bacinella 1

20mm

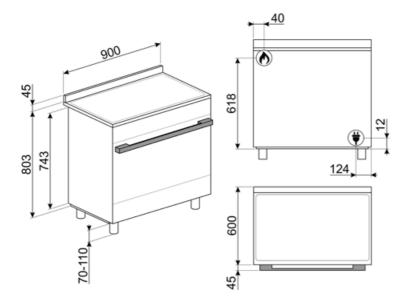
Collegamento Elettrico

Dati nominali di 3200 W Lunghezza cavo di 120 cm

collegamento elettrico alimentazione

 Corrente
 14 A
 Frequenza
 50/60 Hz

 Tensione
 220-240 V
 Morsettiera
 3 poli





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.



profondità 20 mm



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



Schienale acciaio, 90 cm, per cucine Portofino Multifunzione, Master e Sinfonia

KITH95CPF9

(950mm), tre lati con piedini, nero, per

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

PALPZ

controllo della cottura.

BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm

BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm

GTT

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

KITH900CPF9

KIT zoccolo, 90cm, tre lati, nero, per cucine Portofino CPF9 o Sinfonia C9

KITPBX

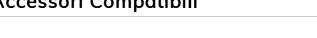
Kit piedi per riduzione altezza cucine (850mm), acciaio inox, per cucine Sinfonia e Master (845-856mm)

KITSB9MB

SFLK1

Blocco sicurezza



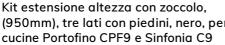


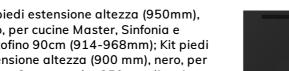


Bacinella smaltata cavità 90 cm,

GTP

l'estrazione delle teglie.





(880-935mm)

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





SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

TPKCPF9



Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Portofino



Glossario simboli



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



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.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



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.



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.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'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.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca 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.



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.





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. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



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.



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



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.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch