

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
A



Estetica



Design	Senza fianchi	Colore manopole	Acciaio
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	N° manopole	8
Estetica	Portofino	Colore serigrafia	Argento
Logo	Applicato inox	Nome display	DigiScreen
Colore	Nero	Porta	Con cornice
Posizione logo	Fascia sotto forno	Tipo vetro	Grigio
Alzatina	Sì	Maniglia	Smeg Portofino
Colore pianale	Acciaio inox	Colore maniglia	colorata
Tipo griglie	Ghisa	Vano	Ribaltina
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole	Colore piedini	Nero
Tipologia manopole	Smeg Portofino		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9
Funzioni cottura tradizionali

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

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

Accensione gas su Sì

manopole

Valvolatura di sicurezza Sì

Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco
gas

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci 2

N° di ventole 2

Volume netto della cavità 115 l

Volume lordo della prima cavità 129 l

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani 5

Tipo ripiani Telai

Tipo di luci Alogene

Potenza luce 40 W

Opzioni di programmazione tempo cottura Inizio e fine

Accensione luce Sì

all'apertura porta

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì

N° vetri porta forno 3

N° vetri porta termoriflettenti 2

Termostato di sicurezza Sì

Interruzione resistenze Sì

all'apertura della porta

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 371x724x418 mm

Regolazione della temperatura Elettronica

Resistenza suola - Potenza 1700 W

Resistenza cielo - Potenza 1200 W

Resistenza grill - Potenza 1700 W

Resistenza grill largo - Potenza 2900 W

Resistenza circolare - Potenza 2 x 1550 W

Tipo grill Elettrico

Opzioni forno principale

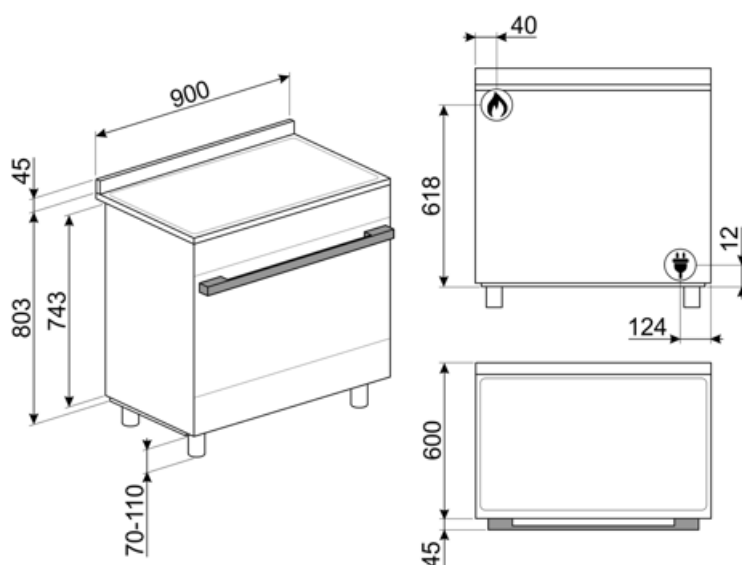
Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	280 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e fermi	1	Bacinella profonda 40mm	1
Bacinella profonda 20mm	1	Griglia inserto bacinella	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	14 A	Morsettiera	3 poli
Tensione	220-240 V	Spina	No
Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm		



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.



BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



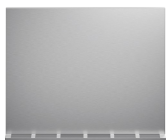
GTP

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



KITC9X9-1

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



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)



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.



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)



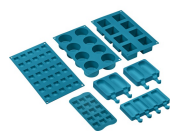
KITSB9MB



SFLK1

Blocco sicurezza












SMOLD

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

Glossario simboli

	Classe di efficienza energetica A		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.
	Installazione a colonna.		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 dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti 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 dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti 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.

	<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>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>		<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.</p>
	<p>5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>		<p>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.</p>
	<p>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.</p>		<p>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.</p>
	<p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p>		<p>Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch</p>
	<p>Controllo con manopole</p>		