

# CPF9GMOGNLK

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709239138
Classe energética	A+



## Design



<b>Design</b>	Portofino	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Tipo de fogão</b>	Sem painéis laterais para colocar entre bancadas	<b>Nº de comandos</b>	8
<b>Cor</b>	Verde Oliva	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos metal esmaltado	<b>Display/ relógio</b>	Display TFT
<b>Logo</b>	Logótipo aplicado	<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>Painel anti salpicos</b>	Sim	<b>Puxador</b>	Puxador série Portofino
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Cor do puxador</b>	Puxador colorido
<b>Tipo grelhas</b>	Grelhas em ferro fundido	<b>Gaveta de arrumação</b>	Zona de arrumação com tampa Push pull
<b>Comandos</b>	Rotativos	<b>Pés</b>	Pés pretos
<b>Design dos comandos</b>	Comandos série Portofino	<b>Rodapé</b>	Rodapé em preto

## Programas / Funções

Nº funções do forno	9
---------------------	---

### Funções de forno

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo	Eco	Grill
Grill ventilado	Base	Base com ventilador

### Outras funções

Descongela por tempo	Descongela por peso	Fermentar
Sabbath		

### Funções de limpeza

VaporClean
------------

Programas automáticos 20

## Características técnicas da placa

**UR**

### Número total de zonas de cocção 6

Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Anterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Posterior central - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Posterior direito - Queimador a gás rápido - 3.00 kW

<b>Tipo de queimadores a gás</b>	Queimadores a gás standard	<b>Válvulas de segurança corte rápido do gás</b>	Sim
<b>Ignição eletrónica nos comandos</b>	Sim	<b>Tampas dos queimadores a gás</b>	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

## Características técnicas do forno principal



<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Nº de ventiladores</b>	3	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	2
<b>Volume útil</b>	115 l	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Capacidade bruta do forno (L)</b>	129 l	<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean		
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5		

Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Potência das lâmpadas	40 W	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência da resistência inferior	1700 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência da resistência superior	1200 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência do grill	1700 W
Porta desmontável	Sim	Potência do grill largo	2900 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Potência da resistência circular	1500 W
Vidro interno removível	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
		Resistência grill basculante para fácil limpeza	Sim
		Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

## Opções do forno principal

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

Grelha em ferro fundido para Wok	1	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Grelha com travão traseiro	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1		

## Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3200 W	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Corrente (Amperes)	14 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	3 polos



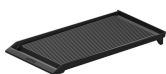
## Not included accessories

### AIRFRY9

Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorías e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.



### BGCPF9



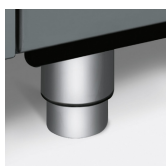
### GTT

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



### KITPAX

Pés para extensão de altura (950 mm), aço inox para fogões Sinfonia



### KITPD



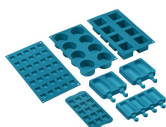
### PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



### SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



### WOKGHU

Redutor em ferro fundido para panela wok. Projetado para proporcionar estabilidade e facilidade de utilização.



### BBQ9



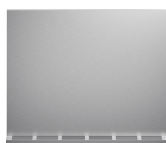
### GTP

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



### KITC9X9-1

Para fogões Portofino Em aço inox Larg 90 x Alt 75 cm



### KITPBX



### 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





















### TPKCPF9



## Symbols glossary (TT)

-  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.
-  Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.
-  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 peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.
-  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.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  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.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  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.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  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.
-  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 quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  **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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  **Gás:** os fogões a gás oferecem o controlo instantâneo do calor, tempos de cocção e capacidade de cozinhar a temperaturas mais baixas que os fornos elétricos.
-  **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.
-  **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.
-  **Resistência grill basculante:** para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.**
-  **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.
-  **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.
-  **5** Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  **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.
-  **UR** **Queimador Ultrarrápido:** produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.
-  **115 lt** Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Display Compact Screen: mostra a função selezionada e permite ver a temperatura e a duração.



Knobs control



---

## Benefit (TT)

---

### Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

### Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

### Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

### Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

### Turbina Tripla

O forno tem três ventiladores e dois elementos de aquecimento circulares, permitindo cozinhar com calor rotativo

### Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### Fecho silencioso

A porta está equipada com um sistema de fecho silencioso

### LCD display

Easy and intuitive user-experience and cook with a simple touch

### Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

### Electronic control

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

### Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Sabbath mode**

Possibility of cooking food in compliance with the provisions of the Jewish religious holiday of rest, thanks to Sabbath mode

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Push-pull storage compartment**

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils