

# CPF9GMOR

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709225735
Energy efficiency class	A+



## Aesthetics



<b>Aesthetic</b>	Portofino	<b>Controls colour</b>	Stainless steel
<b>Design</b>	Flush fit	<b>No. of controls</b>	8
<b>Colour</b>	Orange	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Command panel finish</b>	Enamelled metal	<b>Display</b>	TFT
<b>Logo</b>	Logotipo aplicado	<b>Door</b>	With frame
<b>Posição do logotipo</b>	Logotipo no painel abaixo do forno	<b>Glass type</b>	Grey
<b>Upstand</b>	Yes	<b>Handle</b>	Smeg Portofino
<b>Cor da placa</b>	Stainless steel	<b>Handle Colour</b>	coloured
<b>Type of pan stands</b>	Cast Iron	<b>Storage compartment</b>	Push pull
<b>Type of control setting</b>	Control knobs	<b>Feet</b>	Black
<b>Control knobs</b>	Smeg Portofino	<b>Plinth</b>	Black

## Programs / Functions

No. of cooking functions 9  
 Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Fan grill (large)	Base	Fan assisted bottom

## Other functions



Defrost by time



Defrost by weight



Proving



Sabbath

Recipes

No

Cleaning functions



Vapor clean

Customizable recipes

No

Automatic programs

20

## Hob technical features

UR

Total no. of cook zones 6

Front left - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW

Rear left - Gas - AUX - 1.00 kW

Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Rear right - Gas - Rapid - 3.00 kW

Type of gas burners Standard

Gas safety valves

Yes

Automatic electronic ignition Yes

Burner caps

Matt black enamelled

## Main Oven Technical Features



No. of lights

2

Fan number

3

Net volume of the cavity 115 l

Gross volume, 1st cavity 129 l

Cavity material Ever Clean enamel

No. of shelves 5

Type of shelves Metal racks

Roof Liner No

Light type Halogen

Light Power 40 W

Cooking time setting Start and Stop

Light when oven door is open Yes

Door opening Flap down

Removable door Yes

Full glass inner door Yes

Removable inner door Yes

Total no. of door glasses 3

No. of thermo-reflective door glasses 2

Safety Thermostat Yes

Heating suspended when door is opened Yes

Cooling system Tangential

Usable cavity space dimensions (HxWxD) 371x724x418 mm

Temperature control Electronic

Lower heating element power 1700 W

Upper heating element - Power 1200 W

Grill element 1700 W

Large grill - Power 2900 W

Circular heating element - Power 1500 W

Grill type Electric

Tilting grill	Yes
Soft Close system	Yes

## Options Main Oven

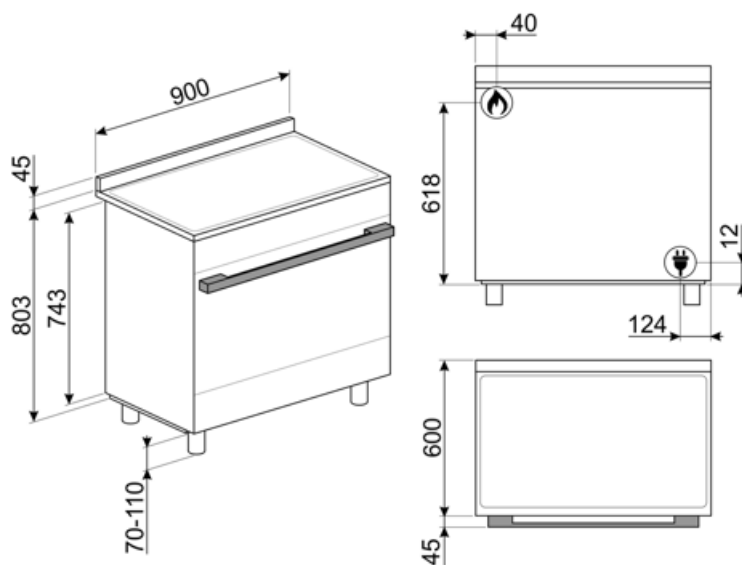
Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	280 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob

Cast iron wok support	1	40mm deep tray	1
TOP Oven grid with back stop	1	Grill mesh	1
20mm deep tray	1		

## Electrical Connection

Plug	No	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Electrical connection rating	3200 W	Frequency	50/60 Hz
Current	14 A	Bloco de terminais	3 polos
Voltage	220-240 V		



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BN920

### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



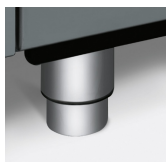
### KITC9X9-1

Painel anti-salpicos, 90x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Portofino, Master e Sinfonia



### KITPAX

Altura pés de extensão (950 mm), em aço inoxidável, adequado para fogões Master, Sinfonia e Concerto



### KITPD

Extensão de altura pés pretos (950 mm) para fogões



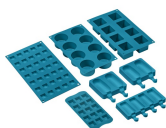
### PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



### SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



### BBQ9



### BN940

### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITH95CPF9

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões Portofino



### KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### SFLK1

Bloqueio para crianças



### TPKCPF9

Placa grelhadora Teppanyaki, adequada para fogões Portofino



**WOKGHU**

Suporte de ferro fundido para WOK



## Symbols glossary



**Tecnologia Triple Fan:** O forno está equipado com um exclusivo sistema de três ventiladores, que, combinado com o aumento da potência dos motores, permite um excelente desempenho culinário. Os dois grandes ventiladores laterais distribuem o ar em torno do perímetro externo da cavidade, enquanto o ventilador central menor aumenta a ventilação, criando um vórtice vertical de calor. Consequentemente, a temperatura dentro da cavidade é uniforme, permitindo que os alimentos sejam cozidos uniformemente em todos os cinco níveis, como nas cozinhas profissionais.



**A+:** A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.



**Controle dos botões**



**Descongelação pelo tempo:** com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.



**Portas envidraçadas triplas:** Número de portas envidraçadas.



**Circogas:** Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.



**Somente elementos superior e inferior:** um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.



**Suportes de ferro fundido para serviço pesado:** para máxima estabilidade e resistência.



**Instalação em coluna:** Instalação em coluna



**Sistema de arrefecimento a ar:** para garantir temperaturas de superfície seguras.



**Descongelação pelo peso:** Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado



















**Interior esmaltado:** O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.



**Ventilador com elementos superiores e inferiores:** Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.



**Apenas elemento de aquecimento inferior:** Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

-  **Circulaire:** A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
-  **Elemento de grelha** O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  **Circulaire com elementos superior e inferior:** O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
-  **O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  **Abertura automática:** alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
-  **Sábado** Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona
-  **Fechamento suave:** todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.
-  **Grelha basculante:** a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.
-  **ECO:** A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  **Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  **Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  **O ar a 40°C** proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto
-  **O compartimento do forno tem 5 níveis** de cozimento diferentes.
-  **Comando eletrônico.** Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
-  **Queimadores ultrarrápidos:** Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



...



## Benefit (TT)

---

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **LCD display**

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

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

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

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Electronic control**

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **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)

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Soft close**

The door is equipped with a specific system for silent closing

### **Triple Turbine**

The oven has three fans and two circular heating elements, allowing cooking with rotating heat

### **Sabbath mode**

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