

# CPF9GMOR

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709225735
Classe energética	A+



## Design












<b>Design</b>	Portofino	<b>Nº de comandos</b>	8
<b>Acabamento</b>	Laranja	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Tipo de fogão</b>	Sem painéis laterais para colocar entre bancadas	<b>Puxador</b>	Puxador série Portofino
<b>Estética da porta</b>	Porta com moldura	<b>Cor do puxador</b>	Puxador colorido
<b>Painel anti salpicos</b>	Sim	<b>Tipo de vidro do forno</b>	Vidro cinza
<b>Tipo grelhas</b>	Grelhas em ferro fundido	<b>Pés</b>	Pés pretos
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Rodapé</b>	Rodapé em preto
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos metal esmaltado	<b>Gaveta de arrumação</b>	Zona de arrumação com tampa Push pull
<b>Design dos comandos</b>	Comandos série Portofino	<b>Logótipo</b>	Logótipo aplicado
<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox	<b>Posição do logótipo</b>	Logótipo no painel abaixo do forno
<b>Display/ relógio</b>	Display LCD		

## Programas / Funções

Nº de funções do forno 9

Funções de forno

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


## Funções de limpeza

 VaporClean


**Programas automáticos** 20

### Outras funções

 Descongelo por tempo

 Descongelo por peso

 Fermentar

 Sabbath

## 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>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	371x724x418 mm
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletrónico da temperatura
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo	<b>Potência da resistência inferior</b>	1700 W
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Potência da resistência superior</b>	1200 W
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim		
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo		
<b>Porta desmontável</b>	Sim		

---

Porta interna totalmente em vidro	Sim	Potência do grill largo	2900 W
Vidro interno removível	Sim	Potência da resistência circular	1500 W
		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	280 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

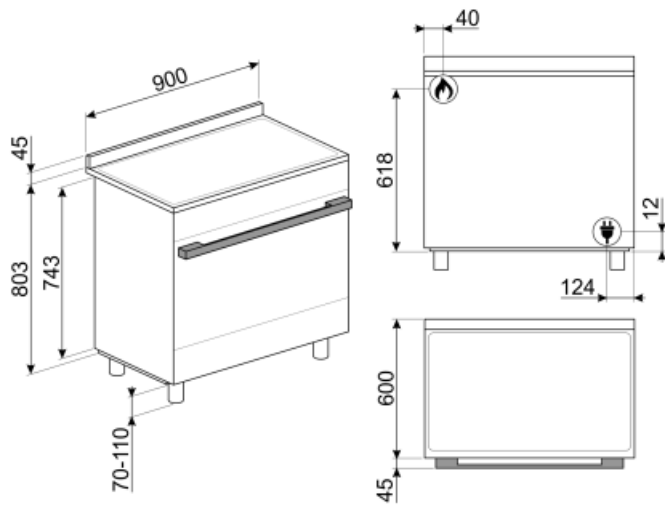
---

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

## Ligação elétrica

---

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



## Not included accessories



**PAL2**

Pá grande de pizza com pega dupla



**KITH95CPF9**

Height extension kit (950 mm), suitable for Portofino cookers



**SFLK1**

Bloqueio de segurança para crianças



**TPKCPF9**



**PPR9**

Pedra refratária sem pegas, para pizza  
Pedra de formato quadrado:  
L:64xA2,3xP:37,5 cm Adaptável a fornos de gás, para por na grelha



**KITPBX**



**GT1P-2**

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido



**BGCPF9**



**GT1T-2**

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



**GTP**

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



**WOKGHU**

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



**PPR2**

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



**KITPD**



**KITC9X9-1**

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



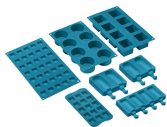
### PALPZ

Pá de pizza com pega dobrável.  
Dimensões: Largura 31,5 x  
Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e  
de guardar. Perfeito para cozer e servir  
pizza, pão e doces salgados de forma  
segura e profissional. Também é útil  
para controlar a cozedura.



### GTT
















Guias telescópicas de extração total  
(1 nível) para fornos Extração: 433  
mm Material: Aço inox AISI 430  
polido















### SMOLD

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

## Symbols glossary (TT)

- A\*** Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.