

CPF9GMR

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	8017709225742
Classe energética	A+












Design



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

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

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	2	Nº vidros da porta do forno	3
Nº de ventiladores	3	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Volume útil	115 l	Termostato de segurança	Sim
Capacidade bruta do forno (L)	129 l	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Potência da resistência inferior	1700 W
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência superior	1200 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência do grill	1700 W
Iluminação na abertura da porta	Sim		
Abertura da porta	Aba para baixo		
Porta desmontável	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 90cm 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

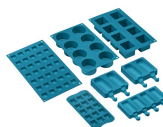


KITPAX
















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













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.