CPF9GPAN

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	Pirolítica
Código EAN	8017709229429
Classe energética	A+



Design

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

Programas / Funções

Nº funções do forno	10

Funções de forno

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

Outras funções

- Descongelar por tempo
- Descongelar por peso
- Fermentar
- Sabbath

Funções de limpeza

- Pirólise
- Pirólise Eco

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

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**	4
Nº de ventiladores	3	**Nº vidros termorrefletores na porta**	3
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		
Nº de níveis para tabuleiros	5		

Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo
Potência das lâmpadas	40 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim
Iluminação na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Potência da resistência inferior	1700 W
Potência da resistência superior	1200 W
Potência do grill	1700 W
Potência do grill largo	2900 W
Potência da resistência circular	2 x 1850 W
Tipo de Grill	Grill elétrico
Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Opções do forno principal

Temporizador	Sim
Alarme sonoro de fim de confeção	Sim
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

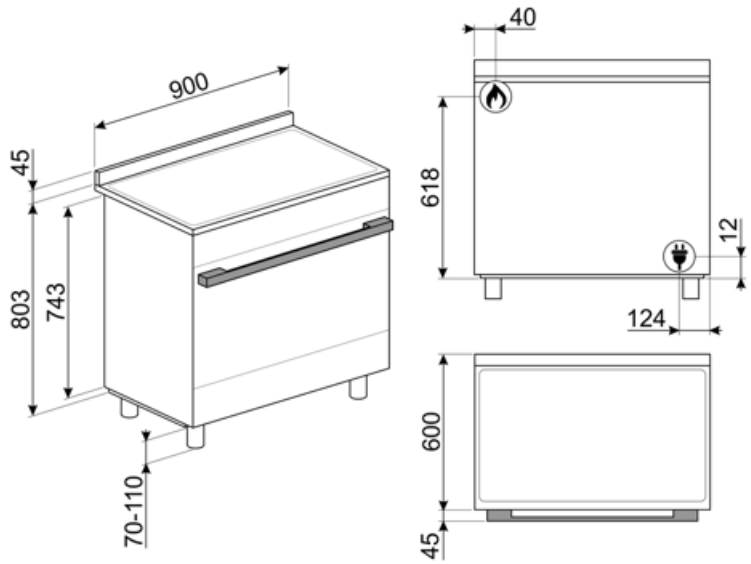
Acessórios incluídos no forno principal



Grelha com segurança traseira e lateral	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1
Guias telescópicas de extração parcial	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	4000 W
Corrente (Amperes)	18 A
Tensão (Volts)	220-240 V
Tensão 2 (Volts)	380-415 V
Electric cable	Instalado, monofásico
cabo de alimentação de teste	Sim
Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Bloco de terminais	5 polos
Ficha elétrica	Não


900
45
803
743
70-110
40
618
12
124
600
45

Acessórios Compatíveis

AIRFRY9



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

BBQ9



BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTP



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

GTT



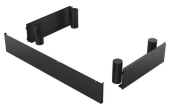
Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

KIT600CPF9P



Cover strip for hob back side, suitable for 90 cm Portofino cookers with piro oven

KITH95CPF9

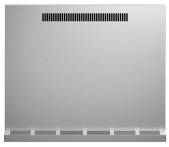


Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers

KITPBX



KITPC9X9



Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers

KITPD



PALPZ



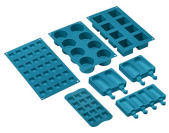
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

SFLK1



Bloqueio de segurança para crianças

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



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.



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 eletrodomésticos 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.



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.



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 quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

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.

Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.

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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

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.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

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.

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.

Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.

Pirólise ECO: escolhendo esta função, o forno realiza uma pirólise a 500°C durante um tempo predefinido. Para utilizar na limpeza da cavidade quando não está muito suja.

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.

Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.

Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.

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.



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



Knobs control