

# 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



<b>Tipo de fogão</b>	Sem painéis laterais para colocar entre bancadas	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos metal esmaltado	<b>Nº de comandos</b>	8
<b>Design</b>	Portofino	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em prateado
<b>Logo</b>	Logótipo aplicado	<b>Display/ relógio</b>	Display TFT
<b>Cor</b>	Antracite	<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	10
---------------------	----

## Funções de forno

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

## Outras funções

 Descongelo por tempo	 Descongelo 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

<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>	4
<b>Nº de ventiladores</b>	3	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	3
<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	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência da resistência inferior	1700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência superior	1200 W
Porta desmontável	Sim	Potência do grill	1700 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Potência do grill largo	2900 W
Vidro interno removível	Sim	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	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal



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

## Ligação elétrica

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



## 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

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



### KIT600CPF9P

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



### KITPBX



### KITPD



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### BBQ9



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

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



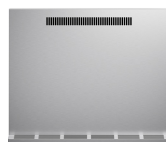
### KITH95CPF9

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



### KITPC9X9

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



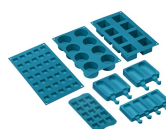
### PALPZ

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



### 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 homogênea 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.



**Knobs control**



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



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



**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.



**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.



**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.

 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.</p>	 <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>
 <p>Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.