

## CPF9GPBL

Categoría cocina	90x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Pirólítico
Código EAN	8017709229412
Clase de eficiencia energética del modelo	A+



## Estética



Estética	Portofino	N.º de mandos	8
Color	Negro	Color serigrafía	Plata
Diseño	Sin perfiles	Tirador	Smeg Portofino
Puerta	Con marco	Color maneta	Coloreado
Trasera	Si	Tipo de vidrio	Gris
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Pies	Negro
Color Encimera	Acero Inoxidable	Zócalo	Negro
Acabado panel de mandos	panel de color	Compartimento	Push pull
Mandos	Smeg Portofino	Logo	Montado en acero
Color mandos	Acero Inoxidable	Posición logo	Banda bajo el horno
Pantalla/Reloj	LCD		

## Programas/Funciones

N° de funciones de cocción	10
----------------------------	----

### Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
- ECO
- Grill estrecho
- (circular+posterior+superior+ventilador)
- Grill ancho
- Ventilador grill(completo)
- Inferior
- Inferior ventilado

### Función limpieza

- Pirolysis
- Pirolysis eco

Programas automáticos 20

### Otras funciones

- Descongelación por tiempo
- Descongelación a peso
- Fermentación
- Sabbath

## Características técnicas encimera

<b>Número total de zonas de cocción 6</b>		
Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW		
Posterior izquierda - Gas - AUX - 1.00 kW		
Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW		
Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW		
Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW		
Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW		
<b>Tipo de quemadores de gas</b>	Estándar	<b>Sistema de válvulas de seguridad</b> Si
<b>Encendido del gas desde los mandos</b>	Si	<b>Tapetas quemadores de gas</b> Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal

<b>N° luces</b>	2	<b>Número ventiladores</b>	3	<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	115 l	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	4	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	3	<b>Termostato de seguridad</b>	Si

Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Si
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Sistema de enfriamiento	Tangencial
N.º de estantes	5	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Si
Tipo de estantes	Metálicos	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	371x724x418 mm
Tipo de luz	Halógenas	Regulación de la temperatura	Electrónica
Potencia luz	40 W	Resistencia inferior - Potencia	1700 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia superior - Potencia	1200 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Puerta desmontable	Si	Resistencia circular - Potencia	2 x 1850 W
Puerta interna de vidrio	Si	Tipo de grill	Eléctrico
Vidrio interno desmontable	Si	Sistema de cierre Silent Close	Si

## Opciones horno principal

Programador de tiempo	Si	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Si	Temperatura máxima	260 °C

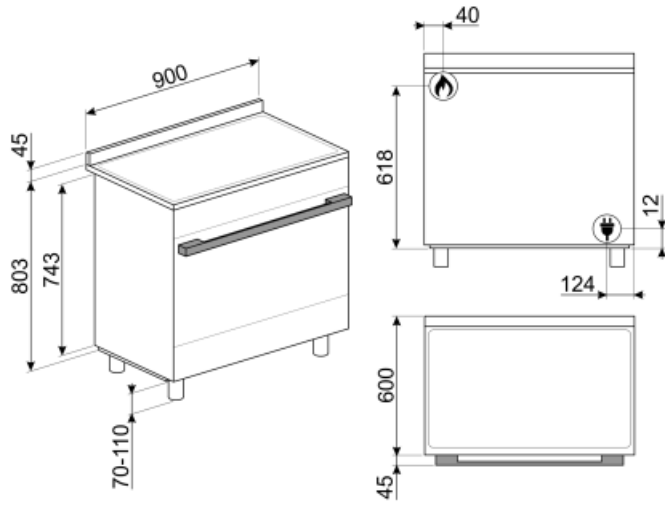
## Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla con tope trasero y lateral	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja profunda 20 mm	1	Guías telescópicas de extracción parcial	1
Bandeja profunda 40mm	1		

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	4000 W	Cable de prueba	Sí
Corriente	18 A	Tipo de cable eléctrico	Yes, Double and Three Phase
Tensión	220-240 V	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	Bornera	5 poli
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		



## Not included accessories

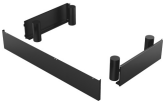
### AIRFRY9

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.



### KITH95CPF9

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



### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### TPKCPF9

Placa teppanyaki de acero inoxidable, apta para cocinas Portofino



### KIT600CPF9P

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



### BBQ9



### KITPD

Heigh extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); Heigh extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



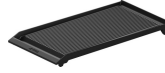
### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### BGCPF9

Grill de hierro fundido para cocinas Portofino CPF9



### SFLK1



### PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



### PPR9

Piedra pizza refractaria sin asas.



### KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



### KITSB9MB



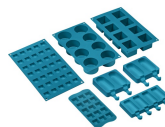
### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm















### SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



## Symbols glossary (TT)

-  Tecnología de triple ventilador: el horno está equipado con un exclusivo sistema de tres ventiladores que, combinado con la mayor potencia de los motores, permite lograr un excelente rendimiento de cocción. Los dos grandes ventiladores laterales distribuyen el aire alrededor de la cavidad alrededor del perímetro, mientras que el pequeño ventilador central aumenta la ventilación creando un vórtice vertical de calor. La temperatura es tan uniforme que permite cocinar de manera uniforme en los cinco niveles, como en las cocinas profesionales.
-  Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.
-  Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
-  Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
-  Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .
-  Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.
-  Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.
-  The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.
-  A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.
-  Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.



Eco pirólisis: al configurar esta función, el horno realiza un ciclo de pirólisis a 500 ° C durante un período de dos horas (duración no modificable). Para ser utilizado para limpiar cavidades que no estén excesivamente sucias.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.



Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



---

## Benefit (TT)

---

### **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.

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Triple Turbine**

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

### **Tangential cooling**

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

### **Soft close**

The door is equipped with a specific system for silent closing

### **Pyrolysis**

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Electronic control**

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Sabbath mode**

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

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns