

## CPF9GPOG

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	8017709229368
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 preto
<b>Logo</b>	Logótipo aplicado	<b>Display/ relógio</b>	Display TFT
<b>Cor</b>	Verde Oliva	<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

	Descongelar por tempo		Descongelar por peso		Fermentar
	Sabbath				

## Funções de limpeza

	Pirólise		Pirólise Eco
--	----------	---	--------------

## Programas automáticos

20

## Características técnicas da placa



### 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



<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>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean		

<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo	<b>Bloqueio da porta na pirólise</b>	
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	371x724x418 mm
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Controlo da temperatura</b>	
<b>Illuminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Potência da resistência inferior</b>	1700 W
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Potência da resistência superior</b>	1200 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência do grill largo</b>	2900 W
<b>Vidro interno removível</b>	Sim	<b>Potência da resistência circular</b>	2 x 1850 W
		<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
		<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim

## Opções do forno principal

<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

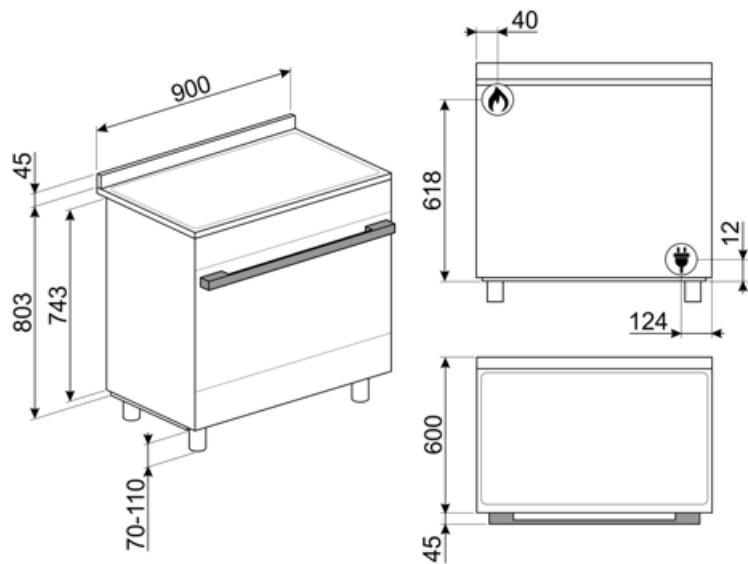
## Acessórios incluídos no forno principal



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

## Ligação elétrica

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



## 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



### KITPBX



### KITPD



### SFLK1



Bloqueio de segurança para crianças



### 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

### TPKCPF9



## 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.



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.



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.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



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.

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



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



Knobs control