

## CPF9GPOG

|                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| Dimensão                              | 90x60 cm       |
| Nº de fornos com etiqueta energética  | 1              |
| Cavity heat source                    | Eléctrico      |
| 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>Design</b>                         | Portofino                                        | <b>Cor dos comandos</b>       | Comandos em aço inox                  |
| <b>Tipo de fogão</b>                  | Sem painéis laterais para colocar entre bancadas | <b>Nº de comandos</b>         | 8                                     |
| <b>Cor</b>                            | Verde Oliva                                      | <b>Cor da serigrafia</b>      | Serigrafia em preto                   |
| <b>Detalhes do painel de comandos</b> | Painel de comandos metal esmaltado               | <b>Display/ relógio</b>       | Display TFT                           |
| <b>Logo</b>                           | Logótipo aplicado                                | <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

|                         |                        |           |
|-------------------------|------------------------|-----------|
| Descongelação por tempo | Descongelação 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>Material da cavidade</b>          | Cavidade em esmalte EverClean |                                            |     |

|                                          |                                |                                                    |                                    |
|------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------|
| Nº de níveis para tabuleiros             | 5                              | Interrupção das resistências na abertura da porta  | Sim                                |
| 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            | Installed, Single phase |                              |                        |



## Not included accessories

### 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.



### KITH95CPF9

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



### GTP

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



### TPKCPF9



### PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



### KITPBX



### KITPD



### GTT

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



### BGCPF9



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



### KITPC9X9

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



### KIT600CPF9P

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



### BBQ9



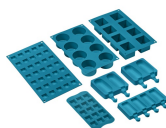
### PALPZ

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 (TT)

-  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 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.
-  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.

-  **Eco:** combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  **Grill central:** mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
-  **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.**
-  **Pirólítico:** os programas de limpeza pirólítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  **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.**
-  **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.
-  **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 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.
-  **Gás:** os fogões a gás oferecem o controlo instantâneo do calor, tempos de cocção e capacidade de cozinhar a temperaturas mais baixas que os fornos elétricos.
-  **O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.**
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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 seleccionada e permite ver a temperatura e a duração.                                                                                                                                            |  | Knobs control                                       |



---

## Benefit (TT)

---

### Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

### Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

### Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

### Turbina Tripla

O forno tem três ventiladores e dois elementos de aquecimento circulares, permitindo cozinhar com calor rotativo

### Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### Fecho silencioso

A porta está equipada com um sistema de fecho silencioso

### Pirólise

Limpeza fácil do forno graças à função pirolítica especial

### LCD display

Easy and intuitive user-experience and cook with a simple touch

### Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

### 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

### Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **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

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Push-pull storage compartment**

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils