


# CPF9GPOR

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Pirolitico
Codice EAN	8017709229405
Classe efficienza energetica	A+



## Estetica

			
<b>Estetica</b>	Portofino	<b>N° manopole</b>	8
<b>Colore</b>	Arancione	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Design</b>	Senza fianchi	<b>Maniglia</b>	Smeg Portofino
<b>Porta</b>	Con cornice	<b>Colore maniglia</b>	colorata
<b>Alzatina</b>	Sì	<b>Tipo vetro</b>	Grigio
<b>Tipo griglie</b>	Ghisa	<b>Piedini</b>	Nero
<b>Colore pianale</b>	Inox	<b>Zoccolo</b>	Nero
<b>Finitura pannello comandi</b>	Lamiera colorata	<b>Vano</b>	Push pull
<b>Manopole</b>	Smeg Portofino	<b>Logo</b>	Applicato inox
<b>Colore manopole</b>	Acciaio	<b>Posizione logo</b>	Fascia sotto forno
<b>Display</b>	LCD		

## Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura	10
------------------------	----

### Funzioni cottura tradizionali





 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill stretto
 Grill largo	 Grill largo ventilato	 Base
 Base ventilata		

### Funzioni pulizia

 Pirolisi	 Pirolisi eco
-------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

**Programmi automatici** 20











### Altre funzioni

 Scongelamento a tempo	 Scongelamento a peso	 Lievitazione
 Sabbath		

## Caratteristiche tecniche pianale

 <b>UR</b>		
<b>Numero totale di zone di cottura</b> 6		
Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW		
Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW		
Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW		
Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW		
Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW		
Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW		
<b>Tipo bruciatori gas</b>	Standard	<b>Valvolatura di sicurezza</b> Sì
<b>Accensione gas su manopole</b>	Sì	<b>Cappellotti bruciatori gas</b> Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale

									
<b>N° di luci</b>	2	<b>N°vetri porta forno</b>	4						
<b>N° di ventole</b>	3	<b>N° vetri porta termoriflettenti</b>	3						
<b>Volume netto della cavità</b>	115 l	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì						
<b>Volume lordo della prima cavità</b>	129 l	<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì						
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale						
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Blocco Porta in Pirolisi</b>	Sì						
<b>Tipo ripiani</b>	Telai								

Tipo di luci	Alogene	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Potenza luce	40 W	Regolazione della temperatura	Elettronica
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza suola - Potenza	1700 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza cielo - Potenza	1200 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	2900 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2 x 1850 W
Vetro interno removibile	Sì	Tipo grill	Elettrico
		Sistema di chiusura Soft Close	Sì

## Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

## Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia in ghisa per Wok	1	Bacinella profonda 40mm	1
Griglia forno con stop e fermi	1	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella profonda 20mm	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	4000 W	Cavetto collaudo	Sì, Monofase
Corrente	18 A	Altre modalità di collegamento	Sì, Bi- e Trifase
Tensione	220-240 V	Frequenza	50/60 Hz
Tensione 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 poli
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase		



## Accessori non inclusi

### BGCPF9

Bistecchiera in ghisa per cucine Portofino



### SFLK1

Blocco sicurezza



### PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



### PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



### KITPBX

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850mm), acciaio inox, per cucine Sinfonia e Master (845-856mm)



### GT1P-2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355,5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.



### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### KITH95CPF9

Kit estensione altezza con zoccolo, (950mm), tre lati con piedini, nero, per cucine Portofino CPF9 e Sinfonia C9



### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### TPKCPF9

Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Portofino



### KIT600CPF9P

Kit copertura per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucina Portofino 90 cm con forno pirolitico



### KITPD

Kit piedi estensione altezza (950mm), nero, per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi estensione altezza (900 mm), nero, per cucine Concerto alte 850mm di serie (880-935mm)



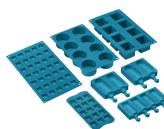
### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



### SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



## Glossario simboli



**Griglie in ghisa:** Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



**Raffreddamento tangenziale:** Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



**Scongelamento a tempo:** Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



**Scongelamento a peso:** Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili ( CARNI - PESCE - PANE - DOLCI) Dopo aver inserito il peso dell'alimento , il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



**Porta quadruplo vetro:** Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



**A+:** Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++ , per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



**Smalto Ever Clean:** lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico , resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura



**Base ventilata:** la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo



**Ventilato:** Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.














**Statico:** Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



**Base:** il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



**Termo-ventilato:** è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

-  **ECO:** cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura
-  **Resistenza grill centrale:** questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  **PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA:** il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.
-  **il calore proveniente dall'alto** consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Guide telescopiche:** Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.
-  **Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  **Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  **Interno porta tuttovetro:** L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **Pirolisi Eco:** impostando questa funzione il forno esegue un ciclo di pirolisi a 500°C per un tempo di due ore (durata non modificabile). Da utilizzarsi per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.
-  **SABBATH:** funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.
-  **Soft Close:** La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.
-  **Controllo elettronico:** Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

UR

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.

115 lt

Indica il volume utile della cavità del forno.