

## CPF9GPR

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Pyrolitic
EAN code	8017709229382
Energy efficiency class	A+



## Aesthetics



<b>Aesthetic</b>	Portofino	<b>Controls colour</b>	Stainless steel
<b>Design</b>	Flush fit	<b>No. of controls</b>	8
<b>Colour</b>	Red	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Command panel finish</b>	Enamelled metal	<b>Display</b>	TFT
<b>Logo</b>	Logotipo aplicado	<b>Door</b>	With frame
<b>Posição do logotipo</b>	Logotipo no painel abaixo do forno	<b>Glass type</b>	Grey
<b>Upstand</b>	Yes	<b>Handle</b>	Smeg Portofino
<b>Cor da placa</b>	Stainless steel	<b>Handle Colour</b>	coloured
<b>Type of pan stands</b>	Cast Iron	<b>Storage compartment</b>	Push pull
<b>Type of control setting</b>	Control knobs	<b>Feet</b>	Black
<b>Control knobs</b>	Smeg Portofino	<b>Plinth</b>	Black

## Programs / Functions

No. of cooking functions	10
--------------------------	----

### Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Small grill
Large grill	Fan grill (large)	Base
Fan assisted bottom		

### Other functions

Defrost by time	Defrost by weight	Proving
Sabbath		

Recipes No

### Cleaning functions

Pyrolytic	Pyrolytic eco
-----------	---------------

Customizable recipes No

Automatic programs 20

## Hob technical features

<b>Total no. of cook zones</b>	6		
Front left - Gas - 2UR (dual)	- 4.20 kW		
Rear left - Gas - AUX	- 1.00 kW		
Front centre - Gas - AUX	- 1.00 kW		
Rear centre - Gas - Semi Rapid	- 1.80 kW		
Front right - Gas - Semi Rapid	- 1.80 kW		
Rear right - Gas - Rapid	- 3.00 kW		
<b>Type of gas burners</b>	Standard	<b>Gas safety valves</b>	Yes
<b>Automatic electronic ignition</b>	Yes	<b>Burner caps</b>	Matt black enamelled

## Main Oven Technical Features

<b>No. of lights</b>	2	<b>Total no. of door glasses</b>	4	<b>No. of thermo-reflective door glasses</b>	3	<b>Safety Thermostat</b>	Yes	<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Fan number</b>	3	<b>Net volume of the cavity</b>	115 l	<b>Gross volume, 1st cavity</b>	129 l	<b>Cavity material</b>	Ever Clean enamel	<b>No. of shelves</b>	5	<b>Type of shelves</b>	Metal racks

Roof Liner	No	Door Lock During Pyrolysis	Yes
Light type	Halogen	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm
Light Power	40 W	Temperature control	Electronic
Cooking time setting	Start and Stop	Lower heating element power	1700 W
Light when oven door is open	Yes	Upper heating element - Power	1200 W
Door opening	Flap down	Grill element	1700 W
Removable door	Yes	Large grill - Power	2900 W
Full glass inner door	Yes	Circular heating element - Power	2 x 1850 W
Removable inner door	Yes	Grill type	Electric
		Soft Close system	Yes

## Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

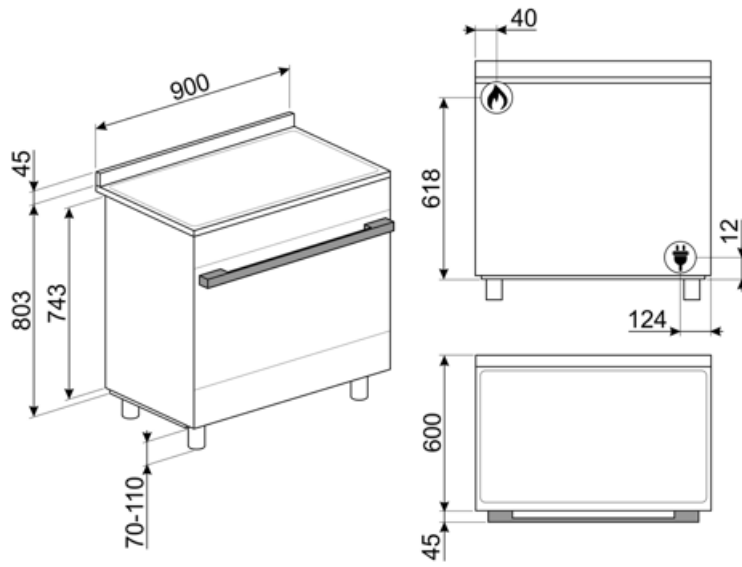
## Accessories included for Main Oven & Hob



Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
20mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
40mm deep tray	1		

## Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed, Single phase
Electrical connection rating	4000 W	cabo de alimentação de teste	Sim
Current	18 A	Type of electric cable	Double and Three Phase
Voltage	220-240 V	Frequency	50/60 Hz
Voltage 2 (V)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos



## Compatible 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.



### BN920

### BBQ9



### BN940

### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KIT600CPF9P

Tira de cobertura para placa traseira, adequada para fogões Portofino de 90 cm com forno piro



### KITH95CPF9

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões Portofino



### KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)



### KITPC9X9

Painel anti-salpicos, 90 cm, para fogões pirolíticos Sinfonia e Portofino



### KITPD

Extensão de altura pés pretos (950 mm) para fogões



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável  
largura: 315mm comprimento : 325mm



### PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



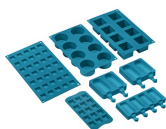
### SFLK1

Bloqueio para crianças



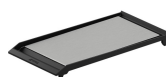
### SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C

































### TPKCPF9

Placa grelhadora Teppanyaki, adequada para fogões Portofino



## Symbols glossary

-  **Tecnologia Triple Fan:** O forno está equipado com um exclusivo sistema de três ventiladores, que, combinado com o aumento da potência dos motores, permite um excelente desempenho culinário. Os dois grandes ventiladores laterais distribuem o ar em torno do perímetro externo da cavidade, enquanto o ventilador central menor aumenta a ventilação, criando um vórtice vertical de calor. Consequentemente, a temperatura dentro da cavidade é uniforme, permitindo que os alimentos sejam cozidos uniformemente em todos os cinco níveis, como nas cozinhas profissionais.
-  **A+:** A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
-  **Controle dos botões**
-  **Descongela pelo tempo:** com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  **Quádruplo vidrado:** Número de portas envidraçadas.
-  **Circogas:** Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  **Somente elementos superior e inferior:** um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  **Suportes de ferro fundido para serviço pesado:** para máxima estabilidade e resistência.
-  **Instalação em coluna:** Instalação em coluna
-  **Sistema de arrefecimento a ar:** para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  **Descongela pelo peso:** Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado
-  **Interior esmaltado:** O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  **Ventilador com elementos superiores e inferiores:** Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  **Apenas elemento de aquecimento inferior:** Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

-  **Circulaire:** A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
-  **Elemento de grelha** O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  **Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  **Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  **Pirolítico:** Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
-  **O ar a 40°C** proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto
-  **O compartimento do forno tem 5 níveis** de cozimento diferentes.
-  **ECO:** A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  **Meia grelha:** Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.
-  **Circulaire com elementos superior e inferior:** O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
-  **O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  **Abertura automática:** alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
-  **Pirolítico:** A função de limpeza ecopirolítica pode ser selecionada quando o forno tem um acúmulo mais leve de sujeira. Esta função tem uma duração máxima de 1,5 horas.
-  **Sábado** Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona
-  **Fechamento suave:** todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.



Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.



Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.



Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



...



## Benefit (TT)

---

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate  
Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Pyrolysis**

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

### **LCD display**

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

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

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

### **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.

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Tangential cooling**

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

### **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

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

#### **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)

#### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

#### **Soft close**

The door is equipped with a specific system for silent closing

#### **Triple Turbine**

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

#### **Sabbath mode**

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