

# CPF9GPR

Dimensão

Nº de fornos com etiqueta energética

Cavity heat source

Tipo de placa

Tipo de forno principal

Sistema de limpeza no forno principal

Código EAN

Classe energética

90x60 cm

1

Elétrico Placa a gás

Termoventilado

Pirolítica

8017709229382

A+



## Design







Tipo de fogão

Detalhes do painel de

comandos

Design

Logo

Cor

Posição do logótipo

Painel anti salpicos

Cor da placa

Tipo grelhas

Comandos Design dos comandos Sem painéis laterais para colocar entre bancadas

Painel de comandos metal

esmaltado

Portofino

Logótipo aplicado

Vermelho

Logótipo no painel abaixo

do forno

Sim

Aço inox

Grelhas em ferro fundido

Rotativos

Comandos série Portofino

Cor dos comandos

N° de comandos

Cor da serigrafia

Display/ relógio

Estética da porta Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Pés

Rodapé

Comandos em aço inox

8

Serigrafia em preto

Display TFT

Porta com moldura

Vidro cinza

Puxador série Portofino

Puxador colorido

Zona de arrumação com

tampa Push pull

Pés pretos

Rodapé em preto

# Programas / Funções

N° 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 20 Programas automáticos

# 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

Ignição eletrónica nos

gás

comandos

Queimadores a gás

standard

Sim

Válvulas de segurança

corte rápido do gás

Tampas dos queimadores a gás Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

# Características técnicas do forno principal



Material da cavidade Cavidade em esmalte

EverClean

Nº de níveis para tabuleiros

5

segurança Interrupção das Sim

3

Sim

Sim resistências na abertura

da porta



Tipo de guias para tabuleiros Tipo de iluminação

Potência das lâmpadas

do tempo de cocção lluminação na abertura da porta

Abertura da porta Porta desmontável Porta interna totalmente em vidro

Vidro interno removível

Iluminação de halogéneo

Guias laterais em metal

Opções de programação Programador de início e de Sim

Aba para baixo

Sim

Sim

Sistema de arrefecimento

Bloqueio da porta na pirólise

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP) Controlo da temperatura

Potência da resistência inferior

Potência da resistência superior

Potência do grill Potência do grill largo Potência da resistência

Tipo de Grill Porta SoftClose para

circular

fechar leve e silenciosamente **Tangencial** 

Sim

371x724x418 mm

Controlo eletrónico da

temperatura 1700 W

1200 W

1700 W 2900 W 2 x 1850 W

Grill elétrico

Sim

Opções do forno principal

**Temporizador** Alarme acústico de fim

de cocção

Sim Sim

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260 °C

Acessórios incluídos no forno principal



Grelha com segurança traseira e lateral Tabuleiro 20 mm de profundidade

Tabuleiro 40 mm de profundidade

Grelha para inserir no tabuleiro

Guias telescópicas de extração parcial

1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal

Corrente (Amperes) Tensão (Volts) Tensão 2 (Volts)

Electric cable

4000 W

18 A 220-240 V 380-415 V

Instalado, monofásico

cabo de alimentação de Sim

teste

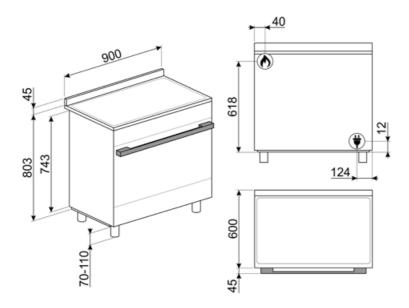
Tipos de ligação adicionais

Frequência (Hz) Bloco de terminais

Double and Three Phase

50/60 Hz 5 polos







# 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.

#### **BN920**

GTP

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm



BBQ9

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



deep



#### GTT

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



#### KIT600CPF9P

Aço inox AISI 430 polido.

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

Guias telescópicas de extração parcial

(1 nível). Extração: 300 mm. Material:



#### KITH95CPF9

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



**KITPBX** 



#### KITPC9X9

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



**KITPD** 



#### **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 quardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



#### **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



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.



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



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.



Knobs control



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 tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.



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



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.



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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



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.



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	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		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 central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.	*	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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
8	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.
	O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.	ġ <sup>©</sup>	lluminação 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.
	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.	b,	Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
P	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.		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.
i	Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.	<u>.5</u>	ldentifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
	Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.		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.

SMEG SPA 15/12/2025

UR

conjunto.

Controlo eletrónico: permite manter a

temperatura dentro do forno com variações

temperatura, como bolos, suflês e pudins.

apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de

Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume

formada pelo acoplamento de dois queimadores,

muito potente com o maior aproveitamento de

um pequeno e outro maior, que trabalham em

energia. É constituído por uma coroa dupla





Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.