

# CPF9GPX

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	8017709225780
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>	Aço inox	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Acabamentos</b>	Aço inox escovado	<b>Display/ relógio</b>	Display TFT
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos em aço inox antedeadas	<b>Estética da porta</b>	Porta com moldura
<b>Logo</b>	Logótipo aplicado	<b>Tipo de vidro do forno</b>	Vidro cinza
<b>Posição do logótipo</b>	Logótipo no painel abaixo do forno	<b>Puxador</b>	Puxador série Portofino
<b>Painel anti salpicos</b>	Sim	<b>Cor do puxador</b>	Aço inox
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Gaveta de arrumação</b>	Zona de arrumação com tampa Push pull
<b>Tipo grelhas</b>	Grelhas em ferro fundido	<b>Pés</b>	Pés pretos
<b>Comandos</b>	Rotativos	<b>Rodapé</b>	Rodapé em preto
<b>Design dos comandos</b>	Comandos série Portofino		

## 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		



## 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

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



### KIT600CPF9P

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



### KITPBX



### KITPD



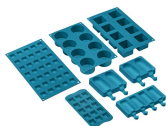
### PPR9

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



### SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



### BBQ9



### BN940

### GTT

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



### KITH95CPF9

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



### KITPC9X9

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



### 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



### SFLK1

















Bloqueio de segurança para crianças























### 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 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 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.
-  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.
-  Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre 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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, 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 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.
-  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.
-  Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica 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.
-  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.
-  Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.
-  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 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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Knobs control

---

## Benefit (TT)

---

### **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.

### **Pirólise**

Limpeza fácil do forno graças à função pirolítica especial

### **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

### **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 homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Luz de halogénio**

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

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Arrefecimento tangencial**

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### **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

### **Cavidade Isotérmica**

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética



**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)

**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)

**Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

**Fecho silencioso**

A porta está equipada com um sistema de fecho silencioso

**Turbina Tripla**

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

**Sabbath mode**

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