



CPF9IPOG

| | |
|--|-------------------|
| Cooker size | 90x60 cm |
| N.º de cavidades com rótulo energético | 1 |
| Fonte de calor da cavidade | ELECTRICITY |
| Hob type | Induction |
| Tipo de forno principal | Thermo-ventilated |
| Sistema de limpeza no forno principal | Pyrolitic |
| EAN code | 8017709240745 |
| Energy efficiency class | A+ |



Aesthetics

| | | | |
|--|---|----------------------------|-------------------------|
|  |  | | |
| Aesthetic | Portofino | No. of controls | 7 |
| Design | Flush fit | Cor da serigrafia | Serigrafia em preto |
| Colour | Olive green | Display | TFT |
| Command panel finish | Enamelled metal | Door | With frame |
| Logo | Logotipo aplicado | Glass type | Grey |
| Posição do logotipo | Logotipo no painel abaixo do forno | Handle | Smeg Portofino coloured |
| Upstand | Yes | Handle Colour | coloured |
| Cor da placa | Stainless steel | Storage compartment | Push pull |
| Type of control setting | Control knobs | Feet | Black |
| Control knobs | Smeg Portofino | Plinth | Black |
| Controls colour | Stainless steel | | |

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



Total no. of cook zones 5

Front left - Induction - single - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Rear left - Induction - single - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Central - Induction - single - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Rear right - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Front right - Induction - single - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

| | | | |
|------------------------------------|-----|---------------------------------|-----|
| Automatic switch off when overheat | Yes | Minimum pan diameter indication | Yes |
| Automatic switch off when overflow | No | Selected zone indicator | Yes |
| Automatic pan detection | Yes | Residual heat indicator | Yes |

Main Oven Technical Features



| | | | |
|--------------------------|-------------------|---------------------------------------|-----|
| No. of lights | 2 | Total no. of door glasses | 4 |
| Fan number | 3 | No. of thermo-reflective door glasses | 3 |
| Net volume of the cavity | 115 l | Safety Thermostat | Yes |
| Gross volume, 1st cavity | 129 l | Heating suspended when door is opened | Yes |
| Cavity material | Ever Clean enamel | | |
| No. of shelves | 5 | | |

| | | | |
|------------------------------|----------------|--|----------------|
| Type of shelves | Metal racks | Cooling system | Tangential |
| 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 | 11400 W | Type of electric cable | Double and Three Phase |
| Current | 50 A | Frequency | 50/60 Hz |
| Voltage | 220-240 V | Bloco de terminais | 5 polos |
| Voltage 2 (V) | 380-415 V | | |



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

GRILLPLATE

Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.



GTT

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



KITH95CPF9

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



KITPC9X9

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



PALPZ

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



SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



BBQ9



BN940

GTP

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



KIT600CPF9P

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



KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)



KITPD

Extensão de altura pés pretos (950 mm) para fogões



PPR9

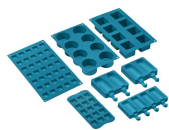
Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



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



















TPKPLATE

Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

| | |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Instalação em coluna: Instalação em coluna</p> |  <p>Controle dos botões</p> |
|  <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p> |  <p>Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.</p> |
|  <p>Descongela pelo peso: Com esta função, o tempo de descongelamento é determinado</p> |  <p>Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.</p> |  <p>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.</p> |

-  **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.
-  **Indução:** O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.
-  **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.
-  **Indicação de calor residual:** Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga.
-  **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, 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.
-  **Protecção contra o sobreaquecimento:** O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.
-  **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
-  **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.



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



...

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

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

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

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