# 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** | Programa de limpeza pirolítica |
| **Código EAN** | 8017709225780 |
| **Classe energética** | A+ |



## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Portofino | **Display/ relógio** | Display LCD |
| **Cor** | Aço inox | **Nº de comandos** | 8 |
| **Acabamentos** | Aço inox escovado | **Cor da serigrafia** | Serigrafia em preto |
| **Tipo de fogão** | Sem painéis laterais para colocar entre bancadas | **Puxador** | Puxador série Portofino |
| | | **Cor do puxador** | Puxador em aço inox |
| **Estética da porta** | Porta com moldura | **Tipo de vidro do forno** | Vidro cinza |
| **Painel anti salpicos** | Sim | **Pés** | Pés pretos |
| **Tipo grelhas** | Grelhas em ferro fundido | **Rodapé** | Rodapé em preto |
| **Cor da placa** | Aço inox | **Gaveta de arrumação** | Zona de arrumação com tampa Push pull |
| **Detalhes do painel de comandos** | Painel de comandos em aço inox antidedadas | **Logótipo** | Logótipo aplicado |
| **Design dos comandos** | Comandos série Portofino | **Posição do logótipo** | Logótipo no painel abaixo do forno |
| **Cor dos comandos** | Comandos em aço inox | | |

## Programas / Funções

| | |
|---|---|
| **Nº de funções do forno** | 10 |

**Funções de forno**

Estático | Ventilado | Termoventilado

Turbo | Eco | Grill curto

Grill | Grill ventilado | Base

Base com ventilador

**Funções de limpeza**

Pirólise | Pirólise Eco

**Programas automáticos** 20

**Outras funções**

Descongelar por tempo | Descongelar por peso | Fermentar

Sabbath

## 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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tipo de queimadores a gás** | Queimadores a gás standard | **Válvulas de segurança corte rápido do gás** | Sim |
| **Ignição eletrónica nos comandos** | Sim | **Tampas dos queimadores a gás** | Tampas dos queimadores em esmalte preto mate |

## Características técnicas do forno principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nº de lâmpadas** | 2 | **Nº vidros da porta do forno** | 4 |
| **Nº de ventiladores** | 3 | **Nº vidros termorrefletores na porta** | 3 |
| **Volume útil** | 115 l | | |
| **Capacidade bruta do forno (L)** | 129 l | **Termostato de segurança** | Sim |
| **Material da cavidade** | Cavidade em esmalte EverClean | **Interrupção das resistências na abertura da porta** | Sim |
| **Nº de níveis para tabuleiros** | 5 | | |

| | |
|---|---|
| **Tipo de guias para tabuleiros** | Guias laterais em metal |
| **Tipo de iluminação** | Iluminação de halogéneo |
| **Potência das lâmpadas** | 40 W |
| **Opções de programação do tempo de cocção** | Programador de início e de fim |
| **Iluminação na abertura da porta** | Sim |
| **Abertura da porta** | Aba para baixo |
| **Porta desmontável** | Sim |
| **Porta interna totalmente em vidro** | Sim |
| **Vidro interno removível** | Sim |
| **Sistema de arrefecimento** | Tangencial |
| **Bloqueio da porta na pirólise** | Sim |
| **Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)** | 371x724x418 mm |
| **Controlo da temperatura** | Controlo eletrónico da temperatura |
| **Potência da resistência inferior** | 1700 W |
| **Potência da resistência superior** | 1200 W |
| **Potência do grill** | 1700 W |
| **Potência do grill largo** | 2900 W |
| **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 |
| **Alarme acústico de fim de cocção** | Sim |
| **Temperatura mínima** | 50 °C |
| **Temperatura máxima** | 260 °C |

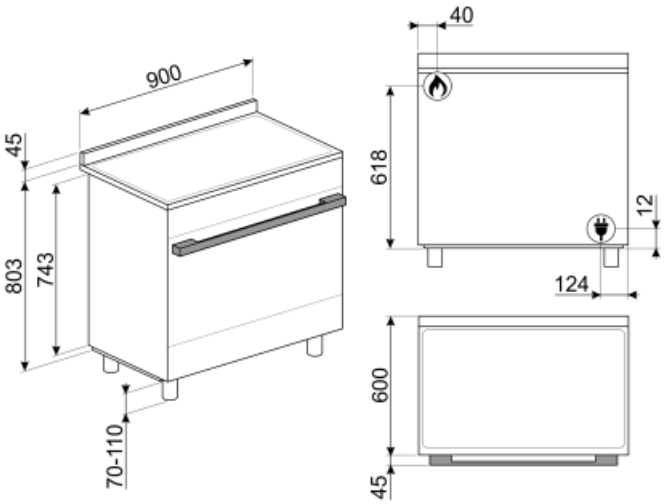
## Acessórios incluídos no forno principal



| | |
|---|---|
| **Grelha com segurança traseira e lateral** | 1 |
| **Tabuleiro 20 mm de profundidade** | 1 |
| **Tabuleiro 40 mm de profundidade** | 1 |
| **Grelha para inserir no tabuleiro** | 1 |
| **Guias telescópicas de extração parcial** | 1 |

## Ligação elétrica

| | |
|---|---|
| **Potência elétrica nominal** | 4000 W |
| **Corrente (Amperes)** | 18 A |
| **Tensão (Volts)** | 220-240 V |
| **Tensão 2 (Volts)** | 380-415 V |
| **Type of electric cable installed** | Yes, Single phase |
| **cabo de alimentação de teste** | Sim |
| **Tipo de cabo de alimentação** | Yes, Double and Three Phase |
| **Frequência (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Bloco de terminais** | 5 polos |


900
45
803
743
70-110
40
618
12
124
600
45

## Not included accessories



**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.



**KITH95CPF9**

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



**GTP**

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



**TPKCPF9**



**KIT600CPF9P**

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

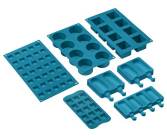


**BBQ9**



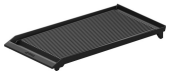
**PALPZ**

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



**SMOLD**

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



**BGCPF9**



**SFLK1**

Bloqueio de segurança para crianças



**PRTX**

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.

**PPR9**

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um tipico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm





**KITPBX**



**KITPD**



**GTT**

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

# Symbols glossary (TT)

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

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 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.

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.

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.

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 quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

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.

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.

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.

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.

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.