



CPF9GPBL

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Velikost vařiče | 90x60 cm |
| Počet dutin s energetickým štítkem | 1 |
| Zdroj ohřevu dutiny | ELEKTRĚNA |
| Typ varné desky | Plyn |
| Type of main oven | Termo-ventilované |
| Cleaning system main oven | Pyrolitické |
| EAN kód | 8017709229412 |
| Třída energetické účinnosti | A+ |



Aesthetics

| | | | |
|--|---|------------------------|----------------------|
|  |  | | |
| Estetika | Portofino | Počet ovládacích prvků | 8 |
| Barva | Černá | Serigraphy colour | Silver |
| Vzhled | Zapuštěné | Rukojeť | Smeg Portofino |
| Dvířka | S rámem | Barva rukojeti | barevný |
| Sokl | Ano | Typ skla | Šedá |
| Typ stojanů na nádobí | Litina | Stopa | Černá |
| Barva varné desky | Nerezová ocel | Sokl | Černá |
| Povrchová úprava ovládacího panelu | Smaltovaný kov | Odkládací přihrádka | Tlačit táhnout |
| Ovládací knoflíky | Smeg Portofino | Logo | Assembled st/steel |
| Barva ovládacích prvků | Nerezová ocel | Logo position | Facia below the oven |
| Displej | LCD | | |

Programy/funkce

| | |
|---------------------|----|
| Počet funkcí vaření | 10 |
|---------------------|----|

| | | | |
|---|--------------|---|----------------|
| Typ osvětlení | Halogenová | Zámek dvířek během pyrolýzy | Ano |
| Výkon osvětlení | 40 W | Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H) | 371x724x418 mm |
| Nastavení doby vaření | Start a stop | Řízení teploty | Elektronické |
| Osvětlení při otevřených dvířkách trouby | Ano | Nižší výkon topného článku | 1700 W |
| Otevírání dvířek | Dvířka dolů | Horní topný článek – výkon | 1200 W |
| Vyjímatelná dvířka | Ano | Grilovací prvek | 1700 W |
| Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek | Ano | Velký gril – výkon | 2900 W |
| Vyjímatelná vnitřní dvířka | Ano | Kruhový topný článek – výkon | 2 x 1850 W |
| | | Typ grilu | Elektrina |
| | | Systém jemného dovření | Ano |

Možnosti hlavní trouby

| | | | |
|------------------------------|-----|-------------------|--------|
| Časovač | Ano | Minimální teplota | 50 °C |
| Akustický alarm konce vaření | Ano | Maximální teplota | 260 °C |

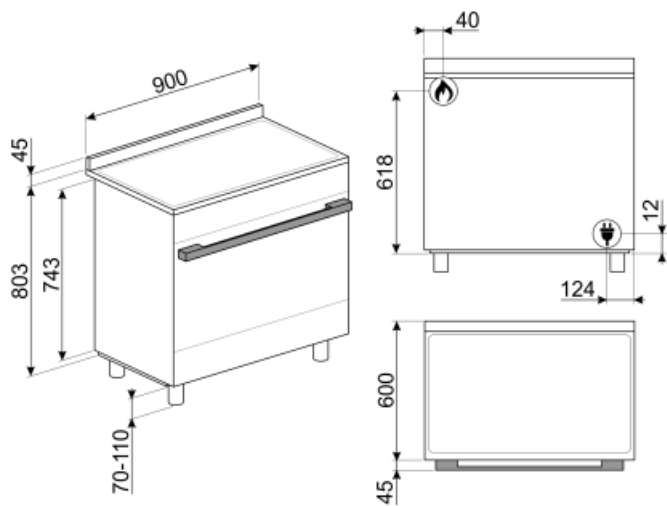
Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku



| | | | |
|-----------------------------------|---|--|---|
| Stojan se zadním a bočním dorazem | 1 | Grilovací mřížka | 1 |
| 20 mm hluboký plech | 1 | Teleskopické vodící lišty, částečná extrakce | 1 |
| 40 mm hluboký plech | 1 | | |

Elektrické připojení

| | | | |
|--|------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Jmenovitý výkon elektrického připojení | 4000 W | Cable testing | Yes |
| Stávající | 18 A | Typ elektrického kabelu | Ano, dvoufázové a třífázové |
| Napětí | 220-240 V | Frekvence | 50/60 Hz |
| Napětí 2 (V) | 380-415 V | Terminal block | 5 poles |
| Typ instalovaného elektrického kabelu | Ano, jednofázové | | |



Not included accessories

AIRFRY9

Stojan teplovzdušné fritézy AIRFRY. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.



KITH95CPF9

Sada pro prodloužení výšky (950 mm), vhodná pro sporáky Portofino



GTP

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 300 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



TPKCPF9

Grilovací plech Teppanyaki, vhodný pro sporáky Portofino



KIT600CPF9P

Krycí lišta na zadní stranu varné desky, vhodná pro sporáky Portofino 90 cm s pyrolytickou troubou



BBQ9



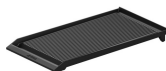
KITPD

Černé nožky pro prodloužení výšky (950 mm) pro sporáky



BGCPF9

Litínový grilovací plech vhodný pro sporáky Portofino FS



SFLK1

Dětská pojistka



PRTX

Žárovzdorný kámen na pizzu s úchyty. P=35 cm Není vhodné pro mikrovlnné trouby. Vhodný pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



PPR9

Žárovzdorný kámen na pizzu bez rukojetí. Kámen ve tvaru čtverce: D64 x V2,3 x H37,5 cm Vhodný i pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



KITPBX

Nožky pro redukci výšky (850 mm)



KITSB9MB



PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
Šířka: 315 mm délka: 325 mm



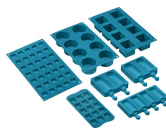
GTT

**Zcela extrahovatelná teleskopická
vodítka (1 úroveň)** Extrakce: 433 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430





























SMOLD

Sada 7 silikonových forem na zmrzliny,
nanuky, pralinky, zmrzliny nebo porce
jídla. Použitelné od -60 °C do +230 °C



Symbols glossary (TT)

-  Technologie tří ventilátorů: Trouba je vybavena exkluzivním systémem tří ventilátorů, který v kombinaci se zvýšeným výkonem motorů umožňuje vynikající výkon při vaření. Dva velké boční ventilátory rozvádějí vzduch po vnějším obvodu vnitřního prostoru, zatímco menší střední ventilátor zvyšuje ventilaci vytvořením vertikálního víru tepla. Teplota ve vnitřním prostoru je tedy stejnoměrná, což umožňuje rovnoměrné vaření potravin na všech pěti úrovních, například v profesionálních kuchyních.
-  Pevné litinové stojany: pro maximální stabilitu a pevnost.
-  Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.
-  Čtyři skla: Počet skel dveříek.
-  Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.
-  Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.
-  Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.
-  Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.
-  A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.
-  Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
-  Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování
-  Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
-  Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
-  Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolech.
-  EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.
-  Poloviční gril: Pro rychlé vaření a gratinování jídla. Nejlepších výsledků lze dosáhnout použitím horní police pro malé porce, spodní police pro větší porce, jako jsou kotlety nebo klobásy. U polovičního grilu se teplo generuje pouze ve středu článku, takže je ideální pro menší množství.

- | | |
|--|---|
|  <p>Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.</p> |  <p>Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.</p> |
|  <p>Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p> |  <p>Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p> |
|  <p>Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</p> |  <p>Automatické otevírání: některé modely mají automatické otevírání dvířek po dokončení cyklu, což je ideální řešení pro kuchyňské jednotky bez rukojeti, protože není nutná žádná rukojeť. Z bezpečnostních důvodů se dvířka automaticky zamykají, když je zařízení používáno, aby nedošlo k jejich neúmyslnému otevření.</p> |
|  <p>Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.</p> |  <p>Pyrolitické čištění: Funkci ekologického pyrolitického čištění lze zvolit, pokud se v troubě nahromadí lehčí nečistoty. Tato funkce má maximální dobu trvání 1,5 hodiny.</p> |
|  <p>Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené</p> |  <p>Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje</p> |
|  <p>Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.</p> |  <p>Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.</p> |
|  <p>Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.</p> |  <p>Elektronické ovládání: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky.</p> |
|  <p>Ultra rychlé hořáky: Výkonné ultra rychlé hořáky nabízejí výkon až 5 kW.</p> |  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p> |
|  <p>...</p> | |

Benefit (TT)

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.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Triple Turbine

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

Tangential cooling

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

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

LCD display

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

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Sabbath mode

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

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

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)

Push-pull storage compartment

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