

## CPF9GPOG

Velikost vařiče	90x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRINA
Typ varné desky	Plyn
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Pyrolitické
EAN kód	8017709229368
Třída energetické účinnosti	A+



## Aesthetics













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

## Programy/funkce

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

## Tradiční funkce vaření

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Malý gril
 Velký gril	 Ventilátorový gril (velký)	 Základ
 Spodní část s ventilátorem		

## Funkce čištění

 Pyrolytický	 Pyrolytické eko
--	---

## Automatické programy

20

## Další funkce

 Rozmrazování podle času	 Rozmrazování podle hmotnosti	 Kynutí
 Sabbath		

## Technické vlastnosti varné desky

UR

### Celkový počet varných zón 6

Přední levá - Plyn – 2 ultrarychlý (duální) - 4.20 kW

Zadní levá - Plyn – pomocný - 1.00 kW

Přední středová - Plyn – pomocný - 1.00 kW

Zadní středová - Plyn – polorychlý - 1.80 kW

Přední pravá - Plyn – polorychlý - 1.80 kW

Zadní pravá - Plyn – rychlý - 3.00 kW

Typ plynových hořáků Standardní

Plynové pojistné ventily Ano

Automatické elektronické zapalování Ano

Víčka hořáku

Matná černá smaltovaná

## Hlavní technické vlastnosti trouby



Počet světel	2	Celkový počet dveřních skel	4
Číslo ventilátoru	3	Počet termoreflexních skel dveří	3
Čistý objem vnitřního prostoru	115 l	Bezpečnostní termostat	Ano
Hrubý objem, 1. vnitřní prostor	129 l	Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Materiál vnitřní části	Smalt Ever Clean	Chladicí systém	Tečna
Počet polic	5		
Typ polic	Kovové police		

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

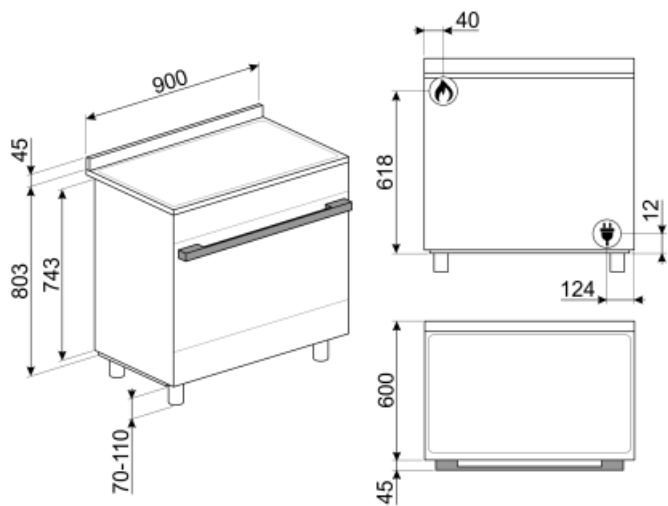
## Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku



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



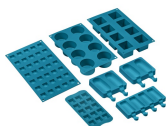
### PALPZ

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



### SMOLD

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



### 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)



### KITPD

Černé nožky pro prodloužení výšky (950 mm) pro sporáky







































### GTT

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



## Symbols glossary (TT)

- |   |   |
|---|---|
|  <p>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.</p> |  <p>A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.</p>   |
|  <p>Pevné litinové stojany: pro maximální stabilitu a pevnost.</p>  |  <p>Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci</p>   |
|  <p>Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p>  |  <p>Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.</p>  |
|  <p>Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování</p>   |  <p>Čtyři skla: Počet skel dvířek.</p>   |
|  <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>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 přehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.</p>  |  <p>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.</p>  |
|  <p>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 kastrolích.</p>  |  <p>Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného přehřívání, 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.</p>         |
|  <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p>   |  <p>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.</p>   |

- |   |  |
|---|--|
|  <p>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>  |  <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>Plynové trouby nabízejí okamžitou regulaci teploty, zkrácení doby vaření a možnost pečení při mnohem nižších teplotách než elektrické trouby.</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 úrovní 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>   |  <p>Ovládání knoflíky</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**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

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