CPF9GPWH

Velikost vařiče	90x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTŘINA
Typ varné desky	Plyn
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Pyrolitické
EAN kód	8017709229399
Třída energetické účinnosti	A+



Aesthetics

Vzhled	Zapuštěné
Povrchová úprava ovládacího panelu	Smaltovaný kov
Estetika	Portofino
Logo	Assembled st/steel
Barva	Bílá
Logo position	Facia below the oven
Sokl	Ano
Barva varné desky	Nerezová ocel
Typ stojanů na nádobí	Litina
Typ nastavení ovládání	Ovládací knoflíky
Ovládací knoflíky	Smeg Portofino

Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel
Počet ovládacích prvků	8
Serigraphy colour	Black
Displej	TFT
Dvířka	S rámem
Typ skla	Šedá
Rukojeť	Smeg Portofino
Barva rukojeti	barevný
Odkládací přihrádka	Tlačit táhnout
Stopa	Černá
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

Další funkce

 Rozmrazování podle času

 Rozmrazování podle hmotnosti

 Kynutí

 Sabbath

Funkce čištění

 Pyrolytický

 Pyrolytické eko

Automatické programy	20

Technické vlastnosti varné desky



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

Možnosti hlavní trouby

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

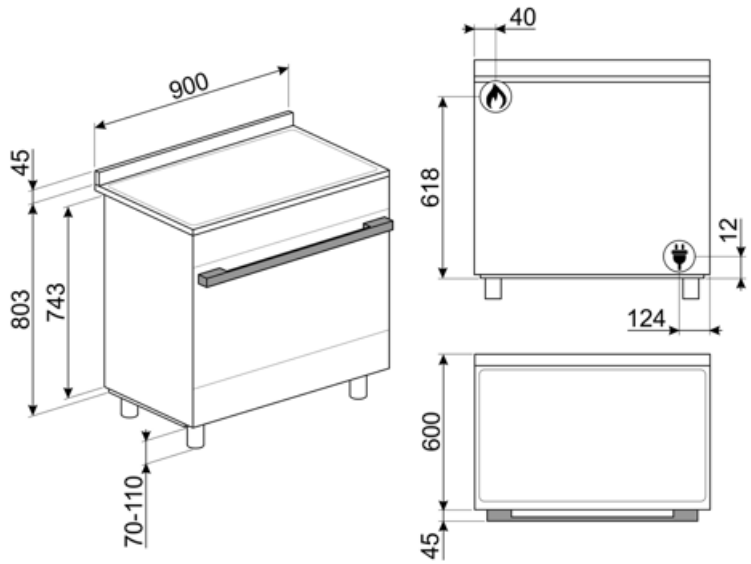
Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku



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

Elektrické připojení

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


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

Compatible 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.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

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



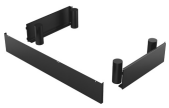
GTT

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



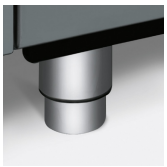
KIT600CPF9P

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



KITH95CPF9

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



KITPAX

Nožky pro prodloužení výšky (950 mm), nerezová ocel, vhodné pro sporáky Master, Sinfonia a Concerto



KITPBX

Nožky pro redukci výšky (850 mm)



KITPC9X9

Ochrana proti postříkání zdi, 90 cm, pro pyrolytické sporáky Sinfonia a Portofino



KITPD

Černé nožky pro prodloužení výšky (950 mm) pro sporáky



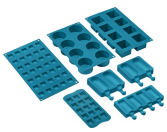
PALPZ

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



SFLK1

Dětská pojistka



SMOLD

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

Symbols glossary



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.



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.



Pevné litinové stojany: pro maximální stabilitu a pevnost.



Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci



Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.



Čtyři skla: Počet skel dvířek.



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.

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 poloviční grilu se teplo generuje pouze ve středu článku, takže je ideální pro menší množství.

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.

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.

Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.

Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.

Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.

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.

Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.

Pyrolitické čištění: Funkci ekologického pyrolitického čištění lze zvolit, pokud se v troubě nahromadí lehčí nečistoty. Tato funkce má maximální dobu trvání 1,5 hodiny.

Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené

Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování přikázání. Trouba funguje

Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.

Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.

Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.

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.

Ultra rychlé hořáky: Výkonné ultra rychlé hořáky nabízejí výkon až 5 kW.

Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

Díky jednoduchému a intuitivnímu rozhraní poskytuje obrazovka COMPACT příjemný uživatelský zážitek díky interakci s knoflíky.

Ovládání knoflíky