

## CPF9IPOG

Velikost vařiče	90x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRĚNA
Typ varné desky	Indukce
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Pyrolitické
EAN kód	8017709240745
Třída energetické účinnosti	A+



## Aesthetics

Estetika	Portofino	Počet ovládacích prvků	7
Barva	Olivově zelená	Serigraphy colour	Black
Vzhled	Zapuštěné	Rukojeť	Smeg Portofino
Dvířka	S rámem	Barva rukojeti	barevný
Sokl	Ano	Typ skla	Šedá
Barva varné desky	Nerezová ocel	Stopa	Černá
Povrchová úprava ovládacího panelu	Smaltovaný kov	Sokl	Černá
Ovládací knoflíky	Smeg Portofino	Odkládací přihrádka	Tlačit táhnout
Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel	Logo	Assembled st/steel
Displej	LCD	Logo position	Facia below the oven

## 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



Celkový počet varných zón 5

Přední levá - Indukční – jediná - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Zadní levá - Indukční – jediná - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Středová - Indukční – jediná - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Zadní pravá - Indukční – jediná - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Přední pravá - Indukční – jediná - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatické vypnutí při přehřátí Ano **Indikátor vybrané zóny** Ano

Automatická detekce nádobí Ano **Indikátor zbytkového tepla** Ano

Indikace minimálního průměru nádobí Ano

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

Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano	Kruhový topný článek – výkon	2 x 1850 W
		Typ grilu	Elektrina
		System jemného dovřeni	Ano

## Možnosti hlavní trouby

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

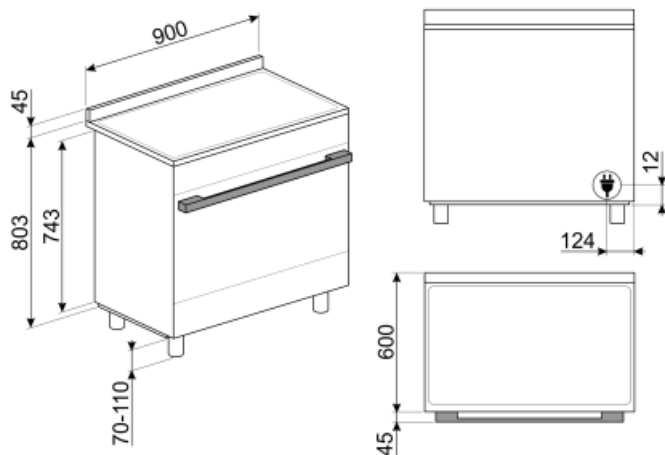
## Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku



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	11400 W	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Stávající	50 A	Typ elektrického kabelu	Yes, Double and Three Phase
Napětí	220-240 V	Frekvence	50/60 Hz
Napětí 2 (V)	380-415 V	Terminal block	5 poles



## Not included 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.



### 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)



### SCRP

Stěrka na indukční a keramické varné desky a teppanyaki



### 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



### GRILLPLATE

Univerzální rošt pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu masa, sýra a zeleniny. Rozměry: 410 x 240 mm.



### 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





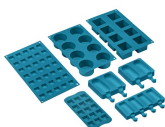
#### GT1P-2

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) pro trouby s kovovými rámy. Délka: 355,5 mm, extrakce: 285 mm, materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430.



#### 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



#### TPKPLATE













Univerzální deska pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu ryb, vajec a zeleniny. Rozměry: 410 X 240 mm.


















#### GTT

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

## Symbols glossary (TT)

- A+** A+: Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.
-  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.
-  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.
-  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 kastrolích.
-  ECO: 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.
-  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.

-  Ochrana proti přehřátí: Bezpečnostní systém, který automaticky vypne varnou desku v případě přehřátí řídicí jednotky.
-  Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.
-  Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř 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.
-  Indikace zbytkového tepla: Po vypnutí sklokeramické varné desky indikátor zbytkového tepla ukazuje, která z varných zón je stále horká. Když teplota klesne pod 60 °C, indikátor zhasne.
-  Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovně vaření.
-  Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.
-  Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.
-  Indukce: Provoz těchto varných desek je založen na principu elektromagnetické indukce. Teplo vzniká přímo ve spodní části nádobí během jeho kontaktu s varnou deskou.
-  Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.
-  Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.
-  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 příkázání. Trouba funguje
-  Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.
-  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.