



# CPF9IPOR

Velikost vařiče	90x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRŮINA
Typ varné desky	Indukce
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Pyrolitické
EAN kód	8017709240752
Třída energetické účinnosti	A+













## Aesthetics

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

## 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 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

<b>Automatické vypnutí při přehřátí</b>	Ano	<b>Indikátor vybrané zóny</b>	Ano
<b>Automatická detekce nádobí</b>	Ano	<b>Indikátor zbytkového tepla</b>	Ano
<b>Indikace minimálního průměru nádobí</b>	Ano		

## Hlavní technické vlastnosti trouby



<b>Počet světel</b>	2	<b>Celkový počet dveřních skel</b>	4
<b>Číslo ventilátoru</b>	3	<b>Počet termoreflexních skel dveří</b>	3
<b>Čistý objem vnitřního prostoru</b>	115 l	<b>Bezpečnostní termostat</b>	Ano
<b>Hrubý objem, 1. vnitřní prostor</b>	129 l		

Materiál vnitřní části	Smalt Ever Clean	Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Počet polic	5	Chladicí systém	Tečna
Typ polic	Kovové police	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
Typ osvětlení	Halogenová	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	371x724x418 mm
Výkon osvětlení	40 W	Řízení teploty	Elektronické
Nastavení doby vaření	Start a stop	Nižší výkon topného článku	1700 W
Osvětlení při otevřených dvířkách trouby	Ano	Horní topný článek – výkon	1200 W
Otevírání dvířek	Dvířka dolů	Grilovací prvek	1700 W
Vyjímatelná dvířka	Ano	Velký gril – výkon	2900 W
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano	Kruhový topný článek – výkon	2 x 1850 W
Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano	Typ grilu	Elektrina
		System 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	11400 W	Typ elektrického kabelu	Ano, dvoufázové a třífázové
Stávající	50 A	Frekvence	50/60 Hz
Napětí	220-240 V	Terminal block	5 poles
Napětí 2 (V)	380-415 V	Zástrčka	Ne
Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové		



## 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GRILLPLATE

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



### GTT

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



### KITH95CPF9

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



### KITPC9X9

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



### PALPZ

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



### SFLK1

Dětská pojistka



### TPKPLATE

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



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTP

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



### KIT600CPF9P

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



### KITPBX

Nožky pro redukci výšky (850 mm)



### KITPD

Černé nožky pro prodloužení výšky (950 mm) pro sporáky



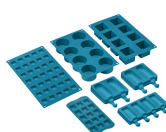
### SCRP

Stěrka na indukční a keramické varné desky a teppanyaki
















### SMOLD

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



## Symbols glossary

- |  |  |
|--|--|
|  <p><b>Technologie tří ventilátorů:</b> 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><b>A+:</b> Třída energetické účinnosti A+ pomáhá ušetřit až 10% energie ve srovnání s třídou A. Je zaručen maximální výkon s minimální spotřebou.</p>   |
|  <p><b>Instalace ve sloupci:</b> Instalace ve sloupci</p>  |  <p><b>Ovládání knoflíky</b></p>  |
|  <p><b>Systém chlazení vzduchem:</b> pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p>  |  <p><b>Rozmrazování podle času:</b> pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.</p>  |
|  <p><b>Rozmrazování podle hmotnosti:</b> Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování</p>   |  <p><b>Čtyři skla:</b> Počet skel dvířek.</p>   |
|  <p><b>Smaltovaný interiér:</b> Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p>  |  <p><b>Circogas:</b> 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><b>Ventilátor s horními a dolními topnými články:</b> 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><b>Pouze horní a dolní topný článek:</b> 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><b>Pouze spodní topný článek:</b> 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><b>Circulaire:</b> 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><b>EKO:</b> Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p>   |  <p><b>Grilovací topný článek:</b> 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>   |

-  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.
-  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.
-  STOP °C: Ochrana proti přehřátí: Bezpečnostní systém, který automaticky vypne varnou desku v případě přehřátí řídicí jednotky.
-  Indukce: Provoz těchto varných desek je založen na principu elektromagnetické indukce. Teplo vzniká přímo ve spodní části nádobí během jeho kontaktu s varnou deskou.
-  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.
-  P: Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.
-  ECO 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.
-  Vzduch s teplotou 40 °C poskytuje perfektní prostředí pro kynutí kvasnicového těsta. Jednoduše vyberte funkci a umístěte těsto do vnitřního prostoru pro přidělené
-  H: 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.
-  Sabbath: Tato funkce umožňuje vařit jídlo během soboty, svátku odpočinku v židovském náboženství, při respektování příkázání. Trouba funguje
-  .5: Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní 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.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.