CPF9IPYW

Velikost vařiče	90x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTŘINA
Typ varné desky	Indukce
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Pyrolitické
EAN kód	8017709240783
Třída energetické účinnosti	A+



Aesthetics

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

Počet ovládacích prvků	7
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 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		

Materiál vnitřní části	Smalt Ever Clean
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
Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Chladicí systém	Tečna
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

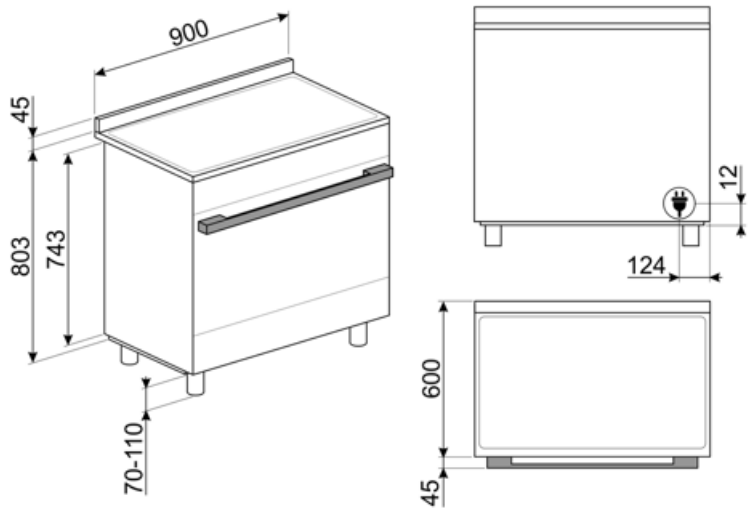
Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku



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	11400 W
Stávající	50 A
Napětí	220-240 V
Napětí 2 (V)	380-415 V
Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové
Typ elektrického kabelu	Ano, dvoufázové a třífázové
Frekvence	50/60 Hz
Terminal block	5 poles
Zástrčka	Ne


900
45
803
743
70-110
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

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.

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 troubu

KITH95CPF9



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

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

SCRP



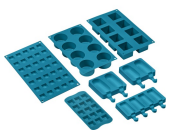
Stěrka na indukční a keramické varné desky a teppanyaki

SFLK1



Dětská pojistka

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.

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.



Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci



Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.



Rozmrazování podle hmotnosti: Pomocí této funkce se určuje doba odmrazování



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.



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



Ovládání knoflíky



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



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



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 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.

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: 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 přikázání. 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.

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.

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.

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: 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 různé 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.