

## CPF9GMAN

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilma
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709225728
Energialuokka	A+



## Estetiikka



Estetiikka	Portofino	Säätimien lukumäärä	8
Väri	Antrasiitti	Väripainatus	Hopea
Design	Flush fit	Kahva	Smeg Portofino
Ovi	Mukana paneeli	Kahvan väri	Väri
Seisova	Kyllä	Lasin tyyppi	Harmaa
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	Jalat	Musta
Tason väri	Ruostumaton teräs	Jalusta	Musta
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Säilytystila	Paina-vedä
Säätimet	Smeg Portofino	Logo	Ruostumaton teräs
Säätimien väri	Ruostumaton teräs	Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli
Näytön tyyppi	LCD		

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
----------------------------	---

## Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +  
alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Eco



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Runko



Tuuletin

## Puhdistustoiminnot



Vapor clean

## Automaattiset ohjelmat

20

## Muut toiminnot



Ajastettu sulatus



Sulatus painon perusteella



Kohotus



Pyhäasetus

## Keittotason tekniset ominaisuudet

UR

### Keittoalueita yhteensä 6

Edessä vasemmalla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW

Takana vasemmalla - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Edessä keskellä - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Takana keskellä - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Edessä oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Takana oikealla - Kaasu - RP - 3.00 kW

### Polttimet

Tavallinen

### Kaasun turvasuuttimet

Kyllä

### Automaattinen

Kyllä

### Polttimien suojuukset

Mattamusta emalointi

### elektroninen sytytys

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä

2

Tuulettimen numero

3

Nettotilavuus, 1. uuni

115 l

Luukun lasien määrä

3

Lämpöä heijastavien

2

luukun lasien määrä

<b>Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni</b>	129 l	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Vastukset sammutetaan, kun luukku avataan</b>	Kyllä
<b>Hyllyjen määrä</b>	5	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metallitelineet	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	371x724x418 mm
<b>Valojen tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Lämpötilansäätö</b>	Elektroninen
<b>Valoteho</b>	40 W	<b>Alavastuksen teho</b>	1700 W
<b>Aika-asetus</b>	Aloitus ja pysäytys	<b>Ylävastuksen teho</b>	1200 W
<b>Valaistus luukun ollessa auki</b>	Kyllä	<b>Grillivastus</b>	1700 W
<b>Oven avaaminen</b>	Luukku alhaalla	<b>Suuren grillin teho</b>	2900 W
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Kiertoilmavastuksen teho</b>	1500 W
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä	<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö
<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä	<b>Kääntyvä grilli</b>	Kyllä
		<b>Soft close järjestelmä</b>	Kyllä

## Vaihtoehdot, Uuni

<b>Ajastin</b>	Kyllä	<b>Vähimmäislämpötila</b>	50 °C
<b>Äänimerkki kypsennyksen päättyessä</b>	Kyllä	<b>Enimmäislämpötila</b>	280 °C

## Pääuunin varusteet

<b>Valurautainen wokpannuteline</b>	1	<b>40mm syvä uunipelti</b>	1
<b>TOP Uuniritilä takalukolla</b>	1	<b>Uuniritilä</b>	1
<b>20 mm syvä uunipelti</b>	1		

## Sähköliitännä

<b>Sähköliitännä</b>	3200 W	<b>Taajuus</b>	50/60 Hz
<b>Virta</b>	14 A	<b>Sähköjohdon pituus (cm)</b>	120 cm
<b>Jännite</b>	220-240 V	<b>Pääte</b>	3 napainen



## Not included accessories

**BGCPF9**  
Valurautainen grillialusta, soveltuu vapaasti seisoville Portofino-liesille



**SFLK1**  
Lapsilukko



**TPKCPF9**  
Teppanyaki grill plate, suitable for Portofino cookers



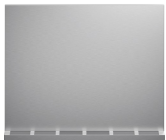
**PPR9**  
Pizzakivi ilman kahvoja Neliönmuotoinen kivi: P64xK2,3xS37,5 cm Soveltuu myös kaasuuuneille, asetetaan ritilälle.



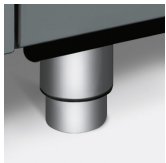
**KITPD**  
Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille



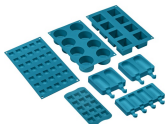
**KITC9X9-1**  
Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers



**KITPAX**  
Korkeuden lisäysjalat (950 mm), ruostumatonta terästä, soveltuvat Master-, Sinfonia- ja Concerto-liesille



**SMOLD**  
7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C



**KITH95CPF9**  
Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



**GTP**  
\*\*Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto<: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



**WOKGHU**  
Cast-Iron WOK Support



**KITPBX**  
Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



**GT1P-2**  
Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) uuneille, joissa metalliset kehikot. Pituus: 355,5 mm, ulosvedettynä: 285 mm. Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430.














**PALPZ**  
Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm


















**GTT**  
\*\*Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



## Symbols glossary (TT)

- A+** A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
-  Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyypisille ruoille.
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsennykseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennykseen varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.

-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaitto toiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitetään.
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtana.
-  **Sivuvälöt:** Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **SAPATTI:** tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.
-  **Soft close:** kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  **Kalteva grilli:** kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helpossa vaiheessa.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **Grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  **Turbo:** lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **40 °C:n ilma** tarjoaa täydellisen ympäristön hiivatakinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **Elektroninen ohjaus:** Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  **Huippunopeat polttimet:** Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  **Tilavuus** kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.