

## CPF9GPOG

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilma
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709229368
Energialuokka	A+



## Estetiikka



Estetiikka	Portofino	Säätimien lukumäärä	8
Väri	Oliivinvihreä	Väripainatus	Musta
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	10
----------------------------	----

## Perinteeset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinvusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +



Eco



Pieni grilli

alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Runko



Tuuletin

## Puhdistustoiminnot



Pyrolyysipuhdistus



Pyrolyyttinen eco

Automaattiset ohjelmat

20

## Muut toiminnot



Ajastettu sulatus



Sulatus painon perusteella



Kohotus



Pyhäasetus

## Keittotason tekniset ominaisuudet



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 suojukset

Mattamusta emalointi

elektroninen sytytys

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä

2

Luukun lasien määrä

4

<b>Tuulettimen numero</b>	3	<b>Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä</b>	3
<b>Nettotilavuus, 1. uuni</b>	115 l	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni</b>	129 l	<b>Vastukset sammutetaan, kun luukku avataan</b>	Kyllä
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Hyllyjen määrä</b>	5	<b>Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi</b>	Kyllä
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metalliliteet	<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>	2 x 1850 W
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä	<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö
<b>Irrotettava sisäluukku</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>	260 °C

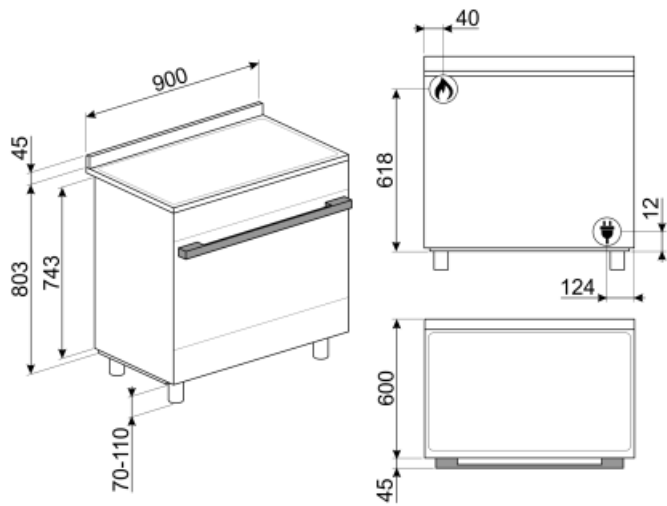
## Pääuunin varusteet



<b>Valurautainen wokpannuteline</b>	1	<b>40mm syvä uunipelti</b>	1
<b>Ritilä, taka- ja sivupysäytys</b>	1	<b>Uuniritilä</b>	1
<b>20 mm syvä uunipelti</b>	1	<b>Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä</b>	1

## Sähköliitântä

<b>Sähköliitântä</b>	4000 W	<b>Kokeilujohto</b>	Kyllä
<b>Virta</b>	18 A	<b>Johdon tyyppi</b>	Yes, Double and Three Phase
<b>Jännite</b>	220-240 V	<b>Taajuus</b>	50/60 Hz
<b>Jännite 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Pääte</b>	5 napaa
<b>Type of electric cable installed</b>	Yes, Single phase		



## Not included accessories

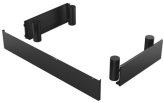
### AIRFRY9

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.



### KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



### GTP

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



### TPKCPF9

Teppanyaki grill plate, suitable for Portofino cookers



### KIT600CPF9P

Peittolista tason takapuolelle, soveltuu 90 cm:n Portofino-liesille, joissa pyrouuni



### BBQ9



### GT1P-2

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



### GTT

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



### BGCPF9

Valurautainen grillialusta, soveltuu vapaasti seisoville Portofino-liesille



### SFLK1

Lapsilukko



### PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovelly mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasuuuneille, asetetaan ritilälle.



### PPR9

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



### KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



### KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille



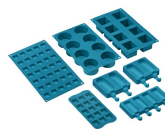
### PALPZ

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

































### SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

-  Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten.
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  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 lujouden 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.
-  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.
-  A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  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 kaikentyyppisille 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 esilämmitettäisiin.
-  **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.
-  **Puoligrilli:** Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.
-  **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.
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO:** uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **40 °C:n ilma** tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.
-  **ECO P** **Pyrolyysi:** Pyrolyyttinen Eco-puhdistustoiminto voidaan valita, kun uuniin ei ole kertynyt paljon likaa. Tämän toiminnon enimmäiskesto on 1,5 tuntia.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **SAPATTI:** tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.
-  **Teleskooppikiskot:** voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  **Soft close:** kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmenystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  **Huippunopeat polttimet:** Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  **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.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**