

CPF9GPOR

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709229405
Energialuokka	A+



Estetiikka



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

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	10
----------------------------	----

Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinvusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +
alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Eco



Pieni grilli



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Runko



Tuuletin

Muut toiminnot



Ajastettu sulatus



Sulatus painon perusteella



Kohotus



Pyhäasetus

Puhdistustoiminnot



Pyrolyysipuhdistus



Pyrolyyttinen eco

Automaattiset ohjelmat

20

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

Tuulettimen numero	3	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	3
Nettotilavuus, 1. uuni	115 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	129 l	Vastukset sammutetaan, kun luukku avataan	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	5	Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi	Kyllä
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	371x724x418 mm
Valojen tyyppi	Halogeeni	Lämpötilansäätö	Elektroninen
Valoteho	40 W	Alavastuksen teho	1700 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	Ylävastuksen teho	1200 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Grillivastus	1700 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Suuren grillin teho	2900 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Kiertoilmavastuksen teho	2 x 1850 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava sisäluukku	Kyllä	Soft close järjestelmä	Kyllä

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

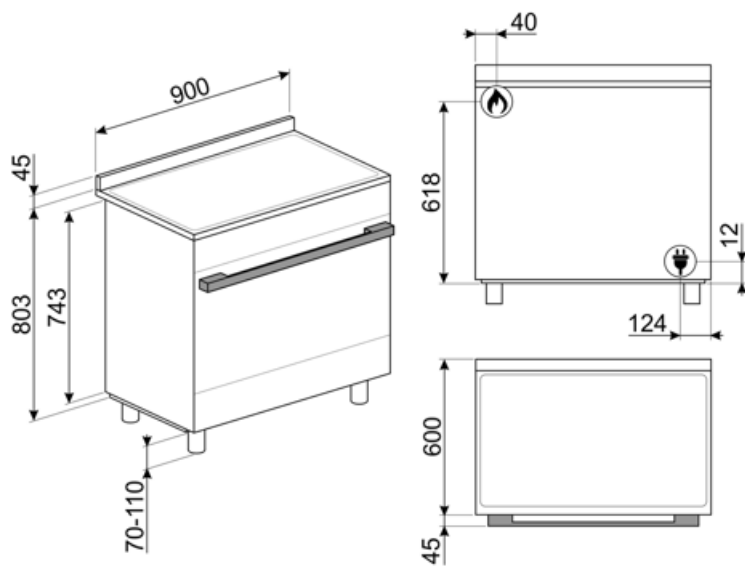
Pääuunin varusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
20 mm syvä uunipelti	1	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1		

Sähköliitântä

Sähköliitântä	4000 W	Kokeilujohto	Kyllä
Virta	18 A	Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Jännite	220-240 V	Taajuus	50/60 Hz
Jännite 2 (V)	380-415 V	Pääte	5 napaa
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



Not included accessories

AIRFRY9

Ilmafriteerausteline AIRFRY .
Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



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



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



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 sovellu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasuuuneille, asetetaan ritilälle.



KITPC9X9

Roiskesuojaus, 90 cm, ruostumatonta terästä, pyrolyttisille Sinfonia- ja Portofino-liesille



KIT600CPF9P

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



BBQ9



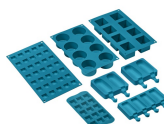
PALPZ

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)

-  Triple Fan Technology: Uuni on varustettu eksklusiivisella kolmen tuulettimen järjestelmällä, joka yhdessä moottorien kasvaneen tehon kanssa mahdollistaa erinomaiset kypsennystulokset. Kaksi suurta sivutuuletinta jakaa ilman uunin ulkoreunalle, ja pienempi keskituuletin lisää tuuletusta luomalla pystysuoran lämpöpyörteen. Tämän ansiosta uunin sisäosan lämpötila on tasainen, jolloin ruokaa voidaan kypsentää tasaisesti kaikilla viidellä tasolla, aivan kuten ammattilaistason keittiöissä.
-  A+: Energiatohokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  Nappien ohjaus
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  Puhallinvusteinen 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.
-  Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  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
-  Puhallinvusteinen: 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.



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 kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.



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.



Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.



Kaasu-uunit tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.



Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.



Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.



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.



ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle 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



Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyjä 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.













Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.



PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhaksi, 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.

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Pyrolyysi: Pyrolyyttinen Eco-puhdistustoiminto voidaan valita, kun uuniin ei ole kertynyt paljoo likaa. Tämän toiminnon enimmäiskesto on 1,5 tuntia. |  | 40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätiksi ajaksi. |
|  | SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt. |  | Uunissa on 5 eri kypsennystasoa. |
|  | Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti. |  | Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista. |
|  | 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. |  | ... |

Benefit (TT)

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

Kaasukeittotaso

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi

Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

Isotermien uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Kolme turbiinia

Uunissa on kolme tuuletinta, ja kaksi kiertolämmityselementtiä, mikä mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Soft close

Luukussa on erityisjärjestelmä hiljaiseen sulkemiseen

Pyrolyysi

Uunin helppo puhdistus erityisen pyrolyysitoiminnon ansiosta

LCD-näyttö

Helppo ja intuitiivinen käyttäjäkokemus ja kypsennys pelkällä kosketuksella

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Elektroninen ohjaus

Elektroninen ohjaus ajoissa tapahtuvaan lämpötilan hallintaan ja lämmön tasaisuuteen

Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

Pyhätila

Mahdollisuus kypsentää ruokaa juutalaisten pyhäpäivän sääntöjen mukaan Pyhätilan ansiosta.

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Kylmä luukku

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

BBQ (valinnainen lisävaruste)

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

Työnnettävä ja vedettävä säilytystila

Enemmän tilaa alemman työnnettävän ja vedettävän osaston ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen