

# CPF92GMWH

Lieden koko  
Uunien lukumäärä  
Uunin lämmönlähde  
Keittotason tyyppi  
Pääuunin tyyppi  
2. uunin tyyppi  
Pääuunin puhdistusjärjestelmä  
EAN-koodi  
Energialuokka  
Energiatehokkuusluokka, toinen uuni

90x60 cm  
2  
Sähköinen  
Kaasu  
Kiertoilmauuni  
Staattinen  
Höyrypuhdistus  
8017709300364  
A  
A



## Estetiikka



Estetiikka	Portofino
Design	Flush fit
Väri	Valkoinen
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi
Logo	Ruostumaton teräs
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli
Seisova	Kyllä
Tason väri	Ruostumaton teräs
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta
Säätimien tyyppi	Säätimet
Säätimet	Smeg Portofino









Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Säätimien lukumäärä	8
Väripainatus	Musta
Näytön tyyppi	Kosketus
Ovi	Mukana paneeli
Lasin tyyppi	Harmaa
Kahva	Smeg Portofino
Kahvan väri	Valkoinen
Säilytystila	Luukku
Jalat	Musta

## Ohjelmat/toiminnot


Keitto-ohjelmien lukumäärä

8


## Perintieset paistotoiminnot

- |   |  |   |
|---|--|---|
|  Staattinen                   |  Puhallin     |  Turbo ( pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin) |
|  Eco                          |  Pieni grilli |  Suuri grilli  |
|  Grilli tuulettimella (suuri) |  Tuuletin     |   |

## Puhdistustoiminnot

-  Vapor clean

## Muut toiminnot

-  Ajastettu sulatus

## Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni 4  
Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni

- |   |  |  |
|---|--|--|
|  Staattinen |  Pieni grilli |  Alusta |
|---|--|--|

## 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
- |   |            |                              |                      |
|---|------------|------------------------------|----------------------|
| <b>Polttimet</b>                          | Tavallinen | <b>Kaasun turvasuuttimet</b> | Kyllä                |
| <b>Automaattinen elektroninen sytytys</b> | Kyllä      | <b>Polttimien suojuukset</b> | Mattamusta emalointi |

## Pääuunin tekniset ominaisuudet

- |   |   |  |       |
|---|---|--|-------|
|  <b>Valojen lukumäärä</b> | 1 |  <b>Irrotettava sisäluukku</b> | Kyllä |
|---|---|--|-------|

Tuulettimen numero	1	Luukun lasien määrä	3
Nettotilavuus, 1. uuni	70 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	79 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	5	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360X460X425 mm
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Lämpötilansäätö	Elektroninen
Valojen tyyppi	Halogeeni	Alavastuksen teho	1200 W
Valoteho	40 W	Ylävastuksen teho	1000 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	Grillivastus	1700 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Suuren grillin teho	2700 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä		

## Vaihtoehdot, Uuni

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

## Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Tuulettimen numero	1	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Toisen paistotilan nettotilavuus	35 l	Luukun lasien määrä	3
Bruttotilavuus, 2. uuni	36 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Turvatermostaatti	Kyllä
Hyllyjen määrä	4	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	311x206x418 mm
Valojen lukumäärä	1	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valon tyyppi	Hehkulamppu	Alavastuksen teho	700 W
Valoteho	25 W	Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	600 W
Oven avaus	Läppä alhaalla	Grillivastus	1300 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Suuren grillin teho	1900 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö

## Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C	Enimmäislämpötila	245 °C
--------------------	-------	-------------------	--------

## Pääuunin varusteet



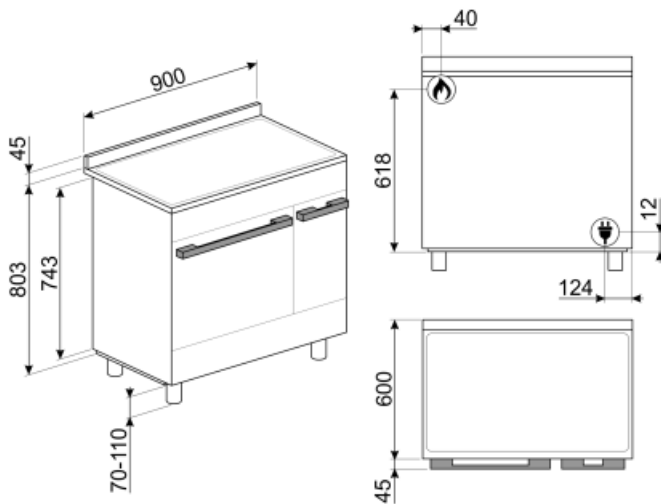
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
20 mm syvä uunipelti	1	Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1		

## Lisäuunin varusteet

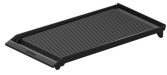
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
Leivontapelti	1		

## Sähköliitännät

Sähköliitännät	5200 W	Sähköjohdon pituus (cm)	120 cm
Virta	23 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



### BGCPF9

Valurautainen grillialusta, soveltuu vapaasti seisoville Portofino-liesille



### AIRFRY

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.



### GTP

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



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritalälle



### WOKGHU

Cast-Iron WOK Support



### KITH900CPF9

Jalkalista, 90 cm, kolme sivua, musta, soveltuu CPF9 Portofino -liesille



### KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille



### KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



### SFLK1

Lapsilukko



### PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille. Soveluu kaasuuuneille, asetetaan ritalälle.



### TPKCPF9

Teppanyaki grill plate, suitable for Portofino cookers



### KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.

## STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.



## PALPZ

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



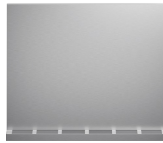
## BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



## KITC9X9-1

Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers



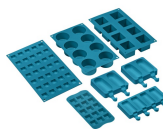
## GTT

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


































## SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  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
-  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 ihanteellisesti, 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.
-  Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsytämisen 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.
-  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 alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaruille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.

-  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.
-  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 vaihtelulle, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  Nappien ohjaus
-  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.
-  Sivuvälit: Kaksi vastakkaista sivuvälit lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.
-  Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  ...



## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Electronic control**

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils