

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

Design

Väri

Ohjauspaneelin
pintakäsittely

Logo

Logon sijainti

Seisova

Tason väri

Keittoastiatuen tyyppi

Säätimien tyyppi

Säätimet

Portofino

Flush fit

Valkoinen

Metalliemalointi

Ruostumaton teräs

Uunin alapuolinen paneeli

Kyllä

Ruostumaton teräs

Valurauta

Säätimet

Smeg Portofino

Säätimien väri

Säätimien lukumäärä

Väripainatus

Näytön tyyppi

Ovi

Lasin tyyppi

Kahva

Kahvan väri

Säilytystila

Jalat

Ruostumaton teräs

8

Musta

Kosketus

Mukana paneeli

Harmaa

Smeg Portofino

Valkoinen

Luukku









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 | |

Muut toiminnot

-  Ajastettu sulatus

Puhdistustoiminnot

-  Vapor clean

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
- | | | | |
|---|------------|------------------------------|----------------------|
| Polttimet | Tavallinen | Kaasun turvasuuttimet | Kyllä |
| Automaattinen elektroninen sytytys | Kyllä | Polttimien suojuukset | Mattamusta emalointi |

Pääuunin tekniset ominaisuudet

- | | | | | |
|--|--------------------------|---|-------------------------------|-------|
|           | Valojen lukumäärä | 1 | Irrotettava sisäluukku | 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



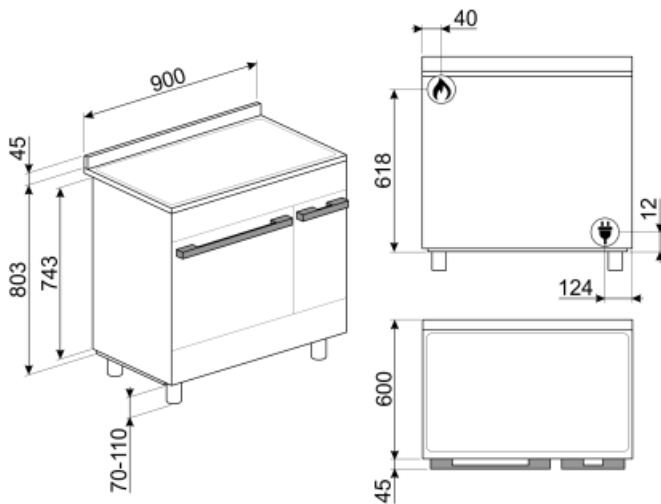
| | | | |
|-------------------------------|---|--|---|
| Ritilä, taka- ja sivupysäytys | 1 | Uuniritilä | 1 |
| 20 mm syvä uunipelti | 1 | Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä | 1 |
| 40mm syvä uunipelti | 1 | | |

Lisäuunin varusteet

| | | | |
|-------------------------------|---|------------|---|
| Ritilä, taka- ja sivupysäytys | 1 | Uuniritilä | 1 |
| Leivontapelti | 1 | | |

Sähköliitännä

| | | | |
|------------------------------|------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Sähköliitännä | 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



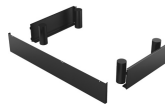
KITH900CPF9

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. Soveltuu 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



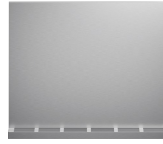
BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



KITC9X9-1

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



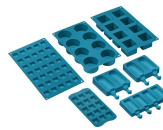
GTT

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)

| | | | |
|--|---|---|---|
|  | Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten. |  | A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family |
|  | Asennus torniin: Asennus torniin |  | Nuppien ohjaus |
|  | Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi. |  | Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä. |
|  | Kolminkertaiset lasiovet: 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 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 ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen. |
|  | 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. |  | 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. |
|  | ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaitto toiminto, 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 |  | 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 alahyllyä 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.
-  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.
-  ...
-  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 vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  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.

Vapor Clean

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa.

Kosketustoiminnot

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yhdellä kosketuksella

Yksi turbiini

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Elektroninen ohjaus

Elektroninen ohjaus ajoissa tapahtuvaan lämpötilan hallinnointiin ja lämmön tasaisuuteen

Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen 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)

Säilytystila

Enemmän tilaa alemman tilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen