

# CPF9GPWH

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709229399
Energialuokka	A+



## Estetiikka



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

Kyllä

Polttimien suojukset

Mattamusta emalointi

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

## Sähköliitäntä

<b>Sähköliitäntä</b>	4000 W	<b>Kokeilujohto</b>	Kyllä
<b>Virta</b>	18 A	<b>Johdon tyyppi</b>	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
<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>Asennetun sähköjohdon tyyppi</b>	Kyllä, yksivaihe	<b>Sähköpistokkeen tyyppi</b>	Ei



## Compatible 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm  
deep



### GTP

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



### KIT600CPF9P

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



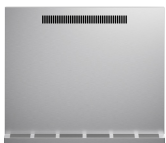
### KITPAX

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



### KITPC9X9

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



### PALPZ

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



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm  
cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

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



### KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm),  
soveltuu Portofino-liesille



### KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



### KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950  
mm) liesille



### SFLK1

Lapsilukko








































### SMOLD

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

## Symbols glossary

-  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.
-  Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  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.
-  A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  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.
-  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.

-  **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 kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaisille 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 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.
-  **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.
-  **Pyrolyysi:** Pyrolyyttinen Eco-puhdistustoiminto voidaan valita, kun uuniin ei ole kertynyt paljoa likaa. Tämän toiminnon enimmäiskesto on 1,5 tuntia.
-  **SAPATTI:** tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.
-  **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.
-  **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 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.
-  **40 °C:n ilma** tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**

- 
-  Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmenystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.
-  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.
-  Nappien ohjaus
-  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.
-  Helpolla ja intuitiivisella käyttöliittymällä varustettu KOMPAKTI näyttö tarjoaa miellyttävän käyttäjäkokemuksen nappien välityksellä.