CPF90I1PEG2

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
Höyrytekniikka	Direct steam-höyry
EAN-koodi	8017709367176
Energialuokka	A



Estetiikka

Design	Flush fit	**Säätimet**	Smeg Portofino
Front panel color	Stainless steel	**Säätimien väri**	Ruostumaton teräs
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	**Säätimien lukumäärä**	7
Estetiikka	Portofino	**Väripainatus**	Musta
Logo	assembled 50's	**Näytön tyyppi**	LCD
Väri	Emerald Green	**Ovi**	Mukana paneeli
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	**Lasin tyyppi**	Harmaa
Pinnan viimeistely	Matta	**Kahva**	Smeg Portofino
Seisova	Kyllä	**Kahvan väri**	Harjattua ruostumatonta terästä
Tason väri	Ruostumaton teräs	**Säilytystila**	Paina-vedä
Säätimien tyyppi	Säätimet	**Jalat**	Musta
Liukukiskot	Valkoinen	**Jalusta**	Musta

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	10

Perintieset paistotoiminnot

Staattinen

Puhallinavusteinen

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

BBQ

Pizza

Airfry

Reseptit	Kyllä

Puhdistustoiminnot

Pyrolyysipuhdistus

Pyrolyyttinen eco

Vapor clean

Automaattiset ohjelmat	20

Keittotasovaihtoehdot

Keittoajastin	5	**Kaksoisvyöhykemahdollisuus**	Kyllä
Virransäästötila	Kyllä	**Monivyöhykemahdollisuus**	Kyllä
Rajoitetun energiankulutuksen tila	7400 W	**Auto-vent 2.0**	Kyllä

Keittotason tekniset ominaisuudet

Keittoalueita yhteensä 5

Edessä vasemmalla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Takana vasemmalla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Keskellä - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - 27.0x27.0 cm

Takana oikealla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Edessä oikealla - Induktio -- multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Booster power left Multizone	3,7 kW	**Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus**	Kyllä
Booster power right Multizone	3,7 kW	**Valitun alueen ilmaisu**	Kyllä
Automaattinen ylikuumenemisvirrankatkaisu	Kyllä	**Jälkilämmön ilmaisin**	Kyllä
Automaattinen keittoastian tunnistus	Kyllä		

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	2	**Luukun lasien määrä**	4
Tuulettimen numero	3	**Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä**	3
Nettotilavuus, 1. uuni	105 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**	280 °C

Pääuunin varusteet



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

Paistolämpömittari	1

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	11400 W	**Johdon tyyppi**	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Virta	50 A	**Taajuus**	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	**Pääte**	5 napaa
Jännite 2 (V)	380-415 V	**Sähköpistokkeen tyyppi**	Ei
Kokeilujohto	Kyllä		

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.



GRILLPLATE

Yleisritilä induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasoille. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvisten kypsennykseen. Mitat: 410 x 240 mm.



GTT

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



KITPC9X9

Roiskesuojus, 90 cm, ruostumatonta terästä, pyrolyyttisille Sinfonia- ja Portofino-liesille



PALPZ

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



SFLK1

Lapsilukko



TPKPLATE

Yleisalusta induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasoille. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti kalan, kananmunien ja kasvisten kypsennykseen. Mitat: 410 X 240 mm.



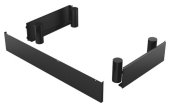
BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



GTP

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



KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



STONE9

Suorakulmion muotinen pizzakivi, soveltuu 90 cm leveisiin uuneihin. Mitat L64 x K2,3 x S37,5cm. Ihanteellinen pizzojen paistoon – tarjoaa puu-uunille ominaisen aromin ja rapsakkuuden. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden reseptien, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien paistoon

Alternative products



CPF90I1PAN2

Väri: Antrasiitti



CPF90I1PX2

Väri: Ruostumaton teräs



CPF90I1PBL2

Väri: Musta



CPF90I1PSB2

Väri: Storm Blue



CPF90I1PML2

Väri: Moonlight



CPF90I1PWH2

Väri: Valkoinen



CPF90I1PAC2

Väri: Amber Clay

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.



Yhteys tason ja liesituulettimen välillä



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.



Uusi EVO-näyttö on tehostettu uudella ja optimoidulla värigrafiikalla: 5 kosketuspainiketta hallinnoivat toimintoja ja parametrejä erittäin yksinkertaisesti.



ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorajoitusta.



Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi alueeksi



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Nuppien ohjaus



Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.



DIRECT STEAM -uunissa on 1 höyrykypsennystoiminto, johon käyttäjä voi lisätä höyryä MANUAALISESTI. Tämä toiminto aktivoidaan, kun käyttäjä kytkee päälle toiminnon



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 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



Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.



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 kaasu-uunien 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 ylähyllyä pienille ruoille ja alahyllyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.



Pizzatoiminto: Erityinen toiminto pizzan paistamiseksi pannussa. Toiminnolla paistetaan pizza, joka on pehmeä sisältä ja rapea ulkopuolelta ja jonka täyte on täydellisesti kypsennetty, ei kuiva eikä palanut.



Ylikuumenemissuoja: Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.



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 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.



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.



Induktio: Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.

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

Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

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 - 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.

Pyrolyysi: Pyrolyyttinen Eco-puhdistustoiminto voidaan valita, kun uuniin ei ole kertynyt paljoa 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 määrätyksi ajaksi.

Jäännöslämmön ilmaisin: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmaisin näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.

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 pehmennystoiminnolla, 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.

Ajastin: Kaikissa keraamisissa tasoissa on ajastin, joka keskeyttää kypsennyksen esiasetetun ajan jälkeen.

TWIN_ZONE_72dpi

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

AIRFRY-Ilmafriteeraustelineen oma paistotoiminto. 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.