CPF92IMA

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Staattinen
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709300401
Energialuokka	A
Energiatehokkuusluokka, toinen uuni	A

Estetiikka

Design	Flush fit	**Säätimien lukumäärä**	8
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	**Väripainatus**	Hopea
Estetiikka	Portofino	**Näytön tyyppi**	Kosketus
Logo	Ruostumaton teräs	**Ovi**	Mukana paneeli
Väri	Antrasiitti	**Lasin tyyppi**	Harmaa
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	**Kahva**	Smeg Portofino
Tason väri	Ruostumaton teräs	**Kahvan väri**	Antrasiitti
Säätimien tyyppi	Säätimet	**Säilytystila**	Luukku
Säätimet	Smeg Portofino	**Jalat**	Musta
Säätimien väri	Ruostumaton teräs		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 7

Perintieset paistotoiminnot

- Staattinen
- Puhallinavusteinen
- Puhallin
- Eco
- Suuri grilli
- Grilli tuulettimella (suuri)
- Tuuletin

Muut toiminnot

Ajastettu sulatus

Puhdistustoiminnot

Vapor clean

Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni 3

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni

Staattinen

Pieni grilli

Alusta

Keittotason tekniset ominaisuudet

Keittoalueita yhteensä 5

Edessä vasemmalla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm
Takana vasemmalla - Induktio - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Keskellä - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Takana oikealla - Induktio - yksi - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Edessä oikealla - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Joustavien alueiden numero 1

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**	2
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**	2
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		

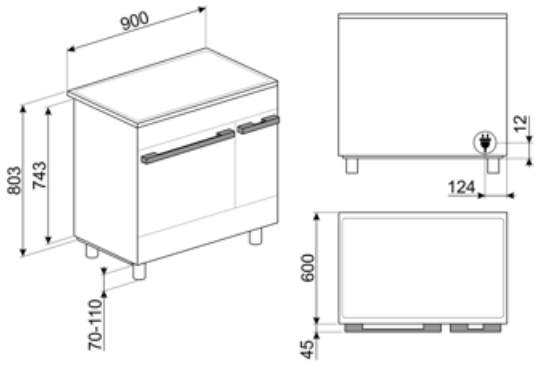
Lisäuunin varusteet

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

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	11000 W	**Johdon tyyppi**	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Virta	33 A	**Taajuus**	50/60 Hz
		Pääte	5 napaa

Jännite	220-240 V	**Sähköpistokkeen tyyppi**	Ei
Jännite 2 (V)	380-415 V		
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



Compatible Accessories

AIRFRY2

Air fryer -pelti. 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.

BN620-1

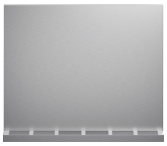
Emaloitu pelti, 20 mm syvä

BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle

GTP

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



KITC9X9-1

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

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.

BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä

GRILLPLATE

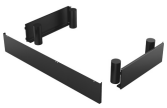
Yleisritilä induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasoille. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvisten kypsennykseen. Mitat: 410 x 240 mm.

GTT

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

KITH900CPF9

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



KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille

KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)

KITPAX

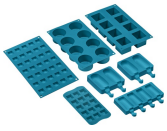
Korkeuden lisäysjalat (950 mm), ruostumatonta terästä, soveltuvat Master-, Sinfonia- ja Concerto-liesille

KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille

SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

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

SFLK1

Lapsilukko

TPKPLATE

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

Symbols glossary

Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi alueeksi

Asennus torniin: Asennus torniin

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

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

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.

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

Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.

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 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

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.

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.

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

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.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä

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.

Valo

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

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa 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.

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Nuppien ohjaus

Benefit (TT)

Induktiokeittotaso

Induktio tarjoaa nopeaa kypsennystä ja tarkkaa lämpötilan hallintaa

Kun käytetään soveltuvia astioita, induktio on helppo käyttää ja ylläpitää sekä turvallista ja reagoivaa.

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

Säilytystila

Enemmän tilaa alemman tilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

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

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Elektroninen ohjaus

Elektroninen ohjaus ajoissa tapahtuvaan lämpötilan hallinnointiin ja lämmön tasaisuuteen

Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

Kylmä luukku

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

Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

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

BBQ (valinnainen lisävaruste)

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

Yksi turbiini

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