

# CPF92IMBL

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	8017709300388
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	A



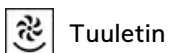
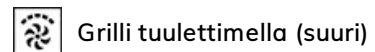
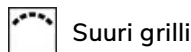
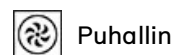
## Estetiikka




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

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 7  
Perintieset paistotoiminnot



## 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



<b>Valojen lukumäärä</b>	1	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä
<b>Tuulettimen numero</b>	1	<b>Luukun lasien määrä</b>	3
<b>Nettotilavuus, 1. uuni</b>	70 l	<b>Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä</b>	2
<b>Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni</b>	79 l	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Hyllyjen määrä</b>	5	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	360X460X425 mm
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metallitelineet	<b>Lämpötilansäätö</b>	Elektroninen
<b>Valojen tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Alavastuksen teho</b>	1200 W
<b>Valoteho</b>	40 W	<b>Ylävastuksen teho</b>	1000 W
<b>Aika-asetus</b>	Aloitus ja pysäytys	<b>Grillivastus</b>	1700 W
<b>Valaistus luukun ollessa auki</b>	Kyllä	<b>Suuren grillin teho</b>	2700 W
<b>Oven avaaminen</b>	Luukku alhaalla	<b>Kiertoilmavastuksen teho</b>	2000 W
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä		

## Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päätyessä	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		

## Sähköliitântä

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

Jännite

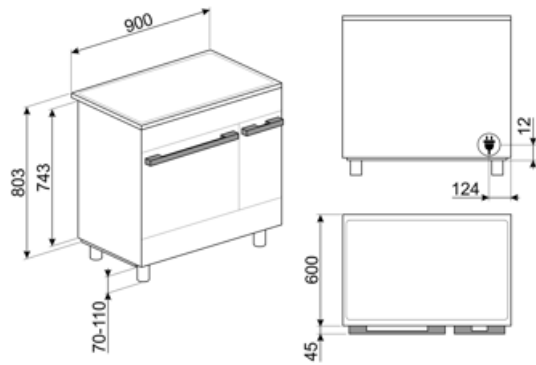
220-240 V

Sähköpistokkeen tyyppi Ei

Jännite 2 (V)

380-415 V

Asennetun sähköjohdon tyyppi Kyllä, yksivaihe



## Compatible Accessories

### 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.



### 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 sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvien 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



### KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



### KITSB9MB



### 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



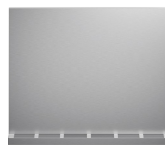
### GTP

\*\*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



### KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



### KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



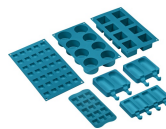


### SFLK1

Lapsilukko

### 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.



### SMOLD













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





















### TPKPLATE

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



## Symbols glossary

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi alueeksi</p>   |  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>  |
|  <p>Asennus torniin: Asennus torniin</p>  |  <p>Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.</p>  |
|  <p>Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.</p>  |  <p>Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.</p>  |
|  <p>ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.</p>   |  <p>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</p> |
|  <p>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.</p>               |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p>   |

-  **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 ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä 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 puhtana.
-  **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)

---

### Induktiokaittotas

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

Kun lisää 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 kypsennystasojia 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

### Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

**AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)**

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

**Kylmä luukku**

Ulkoisen 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)

**Isoterminen uunitila**

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

**Yksi turbiini**

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