CPF9IPAN

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709240721
Energialuokka	A+



Estetiikka

Design	Flush fit
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi
Estetiikka	Portofino
Logo	Ruostumaton teräs
Väri	Antrasiitti
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli
Seisova	Kyllä
Tason väri	Ruostumaton teräs
Säätimien tyyppi	Säätimet
Säätimet	Smeg Portofino
Säätimien väri	Ruostumaton teräs

Säätimien lukumäärä	7
Väripainatus	Hopea
Näytön tyyppi	TFT
Ovi	Mukana paneeli
Lasin tyyppi	Harmaa
Kahva	Smeg Portofino
Kahvan väri	Väri
Säilytystila	Paina-vedä
Jalat	Musta
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

Puhdistustoiminnot

Pyrolyysipuhdistus

Pyrolyyttinen eco

Automaattiset ohjelmat	20

Keittotason tekniset ominaisuudet

Keittoalueita yhteensä 5

Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
Keskellä - Induktio - yksi - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm
Takana oikealla - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
Edessä oikealla - Induktio - yksi - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automaattinen ylikuumenemisvirrankatkaisu	Kyllä	**Valitun alueen ilmaisu**	Kyllä
		Jälkilämmön ilmaisin	Kyllä
Automaattinen keittoastian tunnistus	Kyllä		
Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus	Kyllä		

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	2
Tuulettimen numero	3
Nettotilavuus, 1. uuni	115 l
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	129 l
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	5
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet
Valojen tyyppi	Halogeeni
Valoteho	40 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä
Oven avaaminen	Luukku alhaalla
Irrotettava luukku	Kyllä
Sisäluukku kokolasia	Kyllä
Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Luukun lasien määrä	4
Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	3
Turvatermostaatti	Kyllä
Vastukset sammutetaan, kun luukku avataan	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi	Kyllä
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	371x724x418 mm
Lämpötilansäätö	Elektroninen
Alavastuksen teho	1700 W
Ylävastuksen teho	1200 W
Grillivastus	1700 W
Suuren grillin teho	2900 W
Kiertoilmavastuksen teho	2 x 1850 W
Grillin tyyppi	Sähkö
Soft close järjestelmä	Kyllä

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä
Vähimmäislämpötila	50 °C
Enimmäislämpötila	260 °C

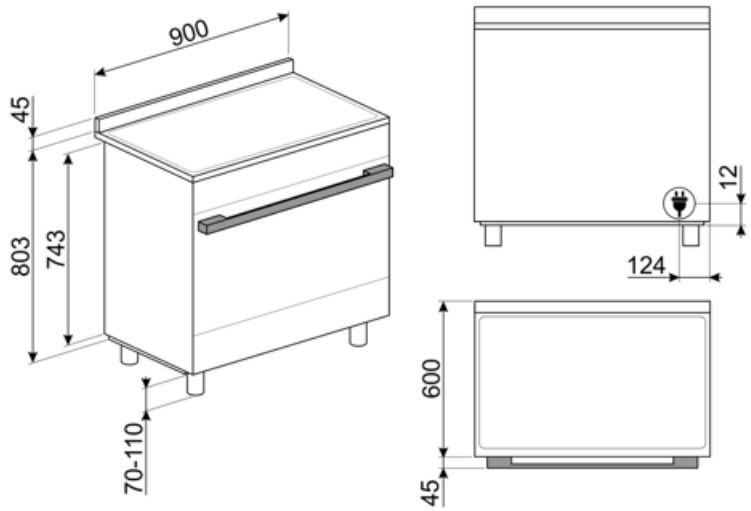
Pääuunin varusteet



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

Sähköliitäntä

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


900
45
803
743
70-110
12
124
600
45

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.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GRILLPLATE

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



GTP

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



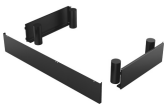
GTT

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



KIT600CPF9P

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



KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



KITPC9X9

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



KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille



PALPZ

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



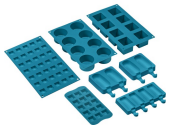
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SFLK1

Lapsilukko



SMOLD

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

TPKPLATE



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

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.



A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.



Asennus torniin: Asennus torniin



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



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



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.



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



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.



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.



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.



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



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



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.



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.



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.



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 - 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.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Helpolla ja intuitiivisella käyttöliittymällä varustettu KOMPAKTI näyttö tarjoaa miellyttävän käyttäjäkokemuksen nuppien välityksellä.

Nuppien ohjaus