

## CPF9IPR

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709232283
Energialuokka	A+



## Estetiikka



Estetiikka	Portofino	Säätimien lukumäärä	7
Design	Flush fit	Väripainatus	Musta
Väri	Punainen	Näytön tyyppi	TFT
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Ovi	Mukana paneeli
Logo	Ruostumaton teräs	Lasin tyyppi	Harmaa
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Kahva	Smeg Portofino
Seisova	Kyllä	Kahvan väri	Väri
Tason väri	Ruostumaton teräs	Säilytystila	Paina-vedä
Säätimien tyyppi	Säätimet	Jalat	Musta
Säätimet	Smeg Portofino	Jalusta	Musta
Säätimien väri	Ruostumaton teräs		

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	10
----------------------------	----

## Perinteeset 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 ilmainen  
jälkilämmön ilmainen

Kyllä

Kyllä

Automaattinen keittoastian  
tunnistus

Kyllä

Keittoastian pienimmän  
läpimitan osoitus

Kyllä

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



<b>Valojen lukumäärä</b>	2	<b>Luukun lasien määrä</b>	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

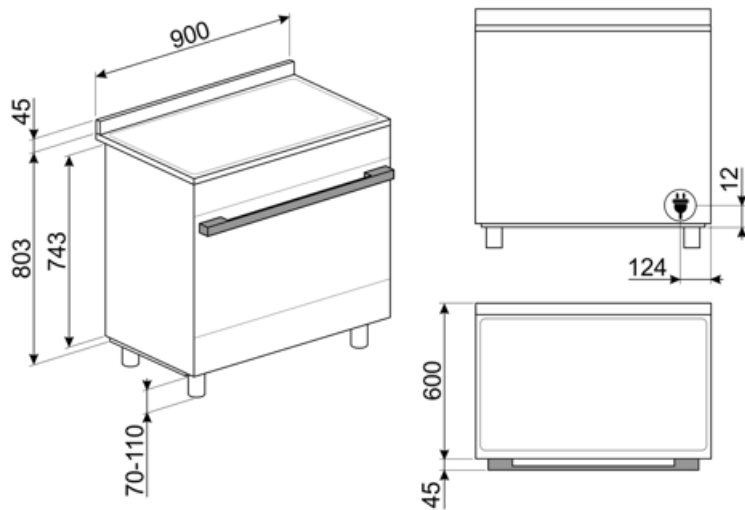
## Pääuunin varusteet



<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		

## Sähköliitännät

<b>Sähköliitäntä</b>	11400 W	<b>Asennetun sähköjohdon tyyppi</b>	Kyllä, yksivaihe
<b>Virta</b>	50 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



## Not included 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.



### SFLK1

Lapsilukko



### PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



### KITPC9X9

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



### KIT600CPF9P

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



### BBQ9



### KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille



### PALPZ

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



### KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



### GTP

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



### GRILLPLATE

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



### PPR9

Pizzakivi ilman kahvoja Neliönmuotoinen kivi: P64xK2,3xS37,5 cm Soveltuu myös kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



### KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### TPKPLATE

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



### GTT

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





























### SMOLD













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

## Symbols glossary (TT)

-  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.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  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.
-  A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  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
-  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 hedelmätorrtujen paistoon.

-  **Staatin:** Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staatin kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihanteellisesti, 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.
-  **Ylikuumentamissuoja:** Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumentuu.
-  **Täyslasinen sisäluokku:** Täyslasinen sisäluokku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvälöt:** Kaksi vastakkaista sivuvälöä 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 kaasun 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 ylähylyä pienille ruoille ja alahylyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määriille.
-  **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.
-  **Sisäluokun 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.
-  40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätiksi ajaksi.
-  **SAPATTI:** tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.
-  **Soft close:** kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehennystoiminnolla, 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.
-  ...
-  **Pyrolyysi:** Pyrolyyttinen Eco-puhdistustoiminto voidaan valita, kun uuniin ei ole kertynyt paljoa likaa. Tämän toiminnon enimmäiskesto on 1,5 tuntia.
-  **Jäännöslämmön ilmais:** Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmais näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  **Teleskoopikiskot:** voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  **Tilavuus** kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  **Nappien ohjaus**

---

## Benefit (TT)

---

### True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

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

### Induktioketittotaso

Induktio tarjoaa nopeaa kypsennystä ja tarkkaa lämpötilan hallintaa

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

### Isotermiinen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

### Kolme turbiinia

Uunissa on kolme tuuletinta, ja kaksi kiertolämmityselementtiä, mikä mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä

### Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

### Soft close

Luukussa on erityisjärjestelmä hiljaiseen sulkemiseen

### Pyrolyysi

Uunin helppo puhdistus erityisen pyrolyysitoiminnon ansiosta

### LCD-näyttö

Helppo ja intuitiivinen käyttäjäkokemus ja kypsennys pelkällä kosketuksella

### Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

### Elektroninen ohjaus

Elektroninen ohjaus ajoissa tapahtuvaan lämpötilan hallintaan ja lämmön tasaisuuteen

### Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

### Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

## **Pyhätila**

Mahdollisuus kypsentää ruokaa juutalaisten pyhäpäivän sääntöjen mukaan Pyhätilan ansiosta.

## **Irrotettava sisälasi**

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

## **Monitasokypsennys**

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

## **Kylmä luukku**

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

## **AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)**

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

## **BBQ (valinnainen lisävaruste)**

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

## **Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)**

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

## **Työnnettävä ja vedettävä säilytystila**

Enemmän tilaa alemman työnnettävän ja vedettävän osaston ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen