

CPF9IPYW

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilma
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709240783
Energialuokka	A+













Estetiikka

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

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		

Puhdistustoiminnot

 Pyrolyysipuhdistus	 Pyrolyyttinen eco
---	---

Automaattiset ohjelmat 20

Muut toiminnot

 Ajastettu sulatus	 Sulatus painon perusteella	 Kohotus
 Pyhäasetus		

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
---	-------	--	-------

Automaattinen keittoastian tunnistus	Kyllä
--------------------------------------	-------

Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus	Kyllä
--	-------

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	2	Luukun lasien määrä	4
Tuulettimen numero	3	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	3
Nettobilavuus, 1. uuni	115 l		

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

Vaihtoehdot, Uuni

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

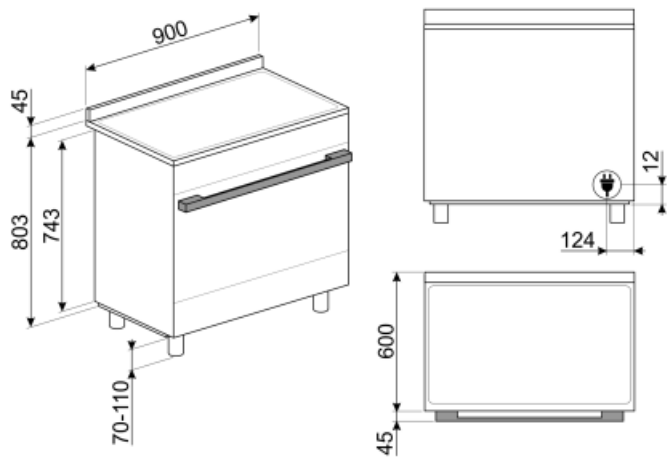
Pääuunin varusteet



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

Sähköliitännät

Sähköliitännät	11400 W	Kokeilujohto	Kyllä
Virta	50 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	5 napaa
Jännite 2 (V)	380-415 V		



Not included accessories



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.



KIT600CPF9P

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



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



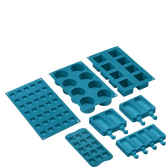
GT1P-2

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) uuneille, joissa metalliset kehit. Pituus: 355,5 mm, ulosvedettynä: 285 mm. Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430.



PALPZ

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



SMOLD

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



SFLK1

Lapsilukko



PRTX

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



PPR9

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



KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille



TPKPLATE











Yleisalista 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

Symbols glossary (TT)

-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 kaasuuunien 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.
-  **Ylikuumenemissuoja:** Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumentuu.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvälit:** Kaksi vastakkaista sivuvälit lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Pyrolyysi:** Pyrolyyttinen Eco-puhdistustoiminto voidaan valita, kun uuniin ei ole kertynyt paljoa likaa. Tämän toiminnon enimmäiskesto on 1,5 tuntia.
-  **Jäännoislämmön ilmais:** Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännoislämmön ilmais näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.
-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikytyypiselle 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.
-  **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.
-  **PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO:** uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhaksi, 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 hiivataikainoiden nostatukseen.** Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrättyksi ajaksi.
-  **SAPATTI:** tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.

-
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Teleskooppikiskot: 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.
-  Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennystoiminnolla, 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.