

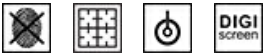
C92GPX2

Lieden koko
 Uunien lukumäärä
 Uunin lämmönlähde
 Keittotason tyyppi
 Pääuunin tyyppi
 2. uunin tyyppi
 Pääuunin puhdistusjärjestelmä
 EAN-koodi
 Energialuokka
 Energiatohokkuusluokka, toinen uuni

90x60 cm
 2
 Sähköinen
 Kaasu
 Kiertoilmauuni
 Staattinen
 Pyrolyysipuhdistus
 8017709329723
 A
 A



Estetiikka



| | | | |
|--------------------------------------|--|----------------------------|---------------------------------|
| Design | Neliömäinen | Säätimet | Smeg Classic |
| Ohjauspaneelin pintakäsittely | Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä | Säätimien väri | Ruostumaton teräs |
| Estetiikka | Classic | Säätimien lukumäärä | 8 |
| Logo | Ruostumaton teräs | Väripainatus | Musta |
| Väri | Ruostumaton teräs | Näytön tyyppi | Kosketus |
| Logon sijainti | Uunin alapuolinen paneeli | Ovi | 2 vaakasuuntaista paneelia |
| Pinnan viimeistely | Harjattu | Lasin tyyppi | Eclipse |
| Seisova | Kyllä | Kahva | Smeg Classic |
| Sarja | Symphony | Kahvan väri | Harjattua ruostumatonta terästä |
| Tason väri | Ruostumaton teräs | Säilytystila | Luukku |
| Keittoastiatuen tyyppi | Valurauta | Jalat | Hopea |
| Säätimien tyyppi | Säätimet | | |

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 9

Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinvusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +



Eco



Suuri grilli

alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Grilli tuulettimella (suuri)



Runko



Tuuletin

Puhdistustoiminnot



Pyrolyysipuhdistus

Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni

Ala- ja ylälämpö

4



Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



Staattinen



Pieni grilli



Suuri grilli



Alusta

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 5

Keskellä vasemmalla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW

Takana keskellä - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Edessä keskellä - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Takana oikealla - Kaasu - RP - 2.90 kW

Edessä oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Takana oikealla - Kaasu - RP - 3.00 kW

Polttimet

Tavallinen

Kaasun turvasuuttimet

Kyllä

Automaattinen

Kyllä

Polttimien suojuukset

Mattamusta emalointi

elektroninen sytytys

Pääuunin tekniset ominaisuudet

Vähimmäislämpötila 50 °C

Enimmäislämpötila 245 °C

Pääuunin varusteet



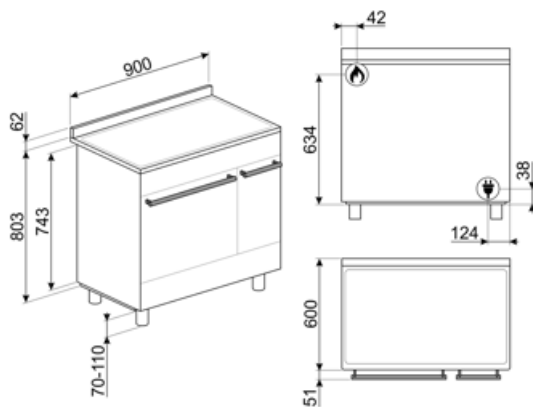
| | | | |
|-------------------------------|---|--|---|
| Espressokeittimen jalusta | 1 | Uuniritilä | 1 |
| Ritilä, taka- ja sivupysäytys | 2 | Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä | 1 |
| 40mm syvä uunipelti | 1 | Paistolämpömittari | 1 |

Lisäuunin varusteet

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

Sähköliitännät

| | | | |
|----------------|-----------|------------------------|-----------------------------|
| Sähköliitännät | 5100 W | Johdon tyyppi | Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe |
| Virta | 23 A | Taajuus | 50/60 Hz |
| Jännite | 220-240 V | Pääte | 5 napaa |
| Jännite 2 (V) | 380-415 V | Sähköpistokkeen tyyppi | Ei |
| Kokeilujohto | Kyllä | | |



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



GTP

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



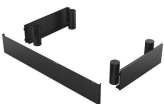
KIT600C92PX

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



KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



KITPC9X9

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



SFLK1

Lapsilukko



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



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)



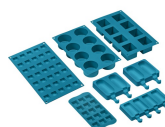
PALPZ

Pizzalapio, 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































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.



Symbols glossary

| | |
|--|--|
|  <p>Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.</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>Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.</p> |  <p>Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.</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 pinnon sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista</p> |  <p>Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.</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>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 kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.</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 kaasu-uunien 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.
-  **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.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **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.
-  **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**
-  **Vain ylävastus:** Tätä käytetään vain ylhäältä, ja se soveltuu ihanteellisesti ruoille, joiden pinta halutaan saada kauniin ruskeaksi, mutta jotka eivät edellytä grillin täyttää lämpöä. Tämä tila on hyvä lasagnelle sekä ruoille, joiden päällä on perunaa sekä juustokuorrutus.
-  **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 4 eri kypsennystasoa.**

-
- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Uunissa on 5 eri kypsennystasoa. |  | Teleskoopikiskot: 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. |  | Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa. |
|  | Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa. |  | Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa. |
|  | 4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä |  | Nappien ohjaus |

Benefit (TT)

Kaasukeittotaso

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi
Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

Pyrolyysi

Uunin helppo puhdistus erityisen pyrolyysitoiminnon ansiosta

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 halogeenivalolaistus 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

Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

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)

Yksi turbiini

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