

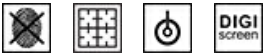
## C92GPX2

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



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

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 9

## Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +



Eco



Suuri grilli

alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Grilli tuulettimella (suuri)



Runko



Tuuletin

## Puhdistustoiminnot



Pyrolyysipuhdistus

## Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni

4

Ala- ja ylälämpö



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



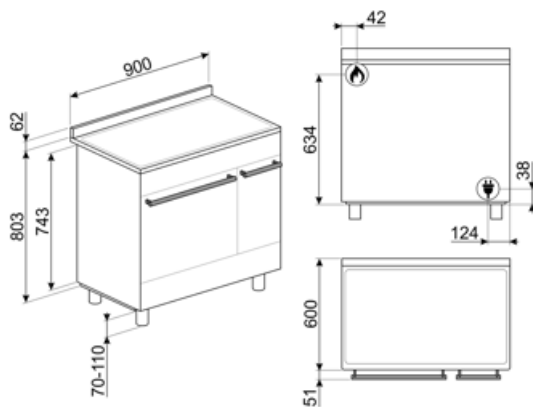
Espressokeittimen jalusta	1	Uuniritilä	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1	Paistolämpömittari	1

## 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)



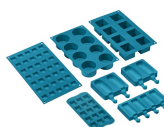
### PALPZ

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 keittorillät: 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>Nuppien ohjaus</p>
 <p>Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.</p>	 <p>4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä</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 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>Sormenjalkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjalkiä 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 kaasuuunien 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 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.
-  **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.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **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 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.**
-  **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.



Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

---

## 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 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

### **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