

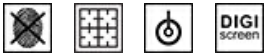
C92GPX9

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
 8017709277444
 A
 A



Estetiikka



Estetiikka	Classic	Säätimet	Smeg Classic
Sarja	Symphony	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Design	Neliömäinen	Säätimien lukumäärä	9
Väri	Ruostumaton teräs	Väripainatus	Musta
Pinnan viimeistely	Harjattu	Näytön tyyppi	Kosketus
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia
Logo	Ruostumaton teräs	Lasin tyyppi	Eclipse
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Kahva	Smeg Classic
Seisova	Kyllä	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



Puhallinavusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +
alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Eco



Pieni grilli



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



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 6

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

Takana vasemmalla - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Edessä keskellä - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Takana keskellä - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Edessä oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Takana oikealla - Kaasu - RP - 3.00 kW

Polttimet

Tavallinen

Kaasun turvasuuttimet

Kyllä

Automaattinen

Kyllä

Polttimien suojukset

Mattamusta emalointi

elektroninen sytytys

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	1
Tuulettimen numero	1
Nettotilavuus, 1. uuni	70 l
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	79 l
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	5
Hyllyjen tyyppi	Metallilinjat
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	Kyllä
sammutetaan, kun luukku avataan	
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi	Kyllä
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360X460X425 mm
Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Alavastuksen teho	1200 W
Ylävastuksen teho	1000 W
Grillivastus	1700 W
Suuren grillin teho	2700 W
Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
Grillin tyyppi	Sähkö

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	280 °C

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	35 l
Bruttotilavuus, 2. uuni	36 l
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	4
Hyllyjen tyyppi	Metallilinjat
Valojen lukumäärä	1
Valon tyyppi	Hehkulamppu
Valoteho	25 W
Oven avaus	Läppä alhaalla
Irrotettava luukku	Kyllä
Sisäluukku kokolasia	Kyllä
Irrotettava sisäluukku	Kyllä

Luukun lasien määrä	3
Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Turvatermostaatti	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	311x206x418 mm
Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Alavastuksen teho	700 W
Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	600 W
Grillivastus	1300 W
Suuren grillin teho	1900 W
Grillin tyyppi	Sähkö

Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila 50 °C

Enimmäislämpötila 245 °C

Pääuunin varusteet



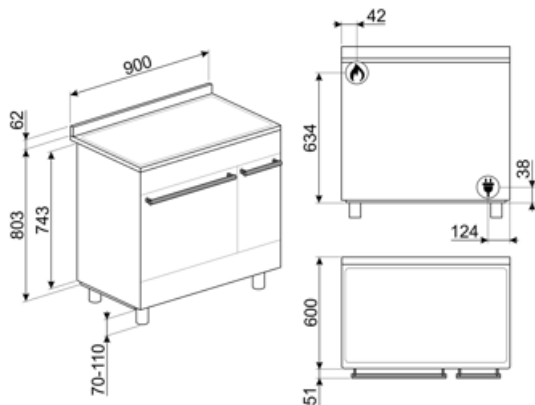
Espressokeitin jalusta	1	Uuniritilä	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1		

Lisäuunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
Leivontapelti	1		

Sähköliitännät

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



Not included 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.



BGTR9

Valurautainen grillialusta, soveltuu 90 cm:n Victoria-liesille ja 60 ja 90 cm:n Master- ja Sinfonia-liesille



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



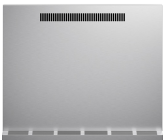
KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



KITPC9X9

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



PRTX

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



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.



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

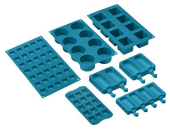
Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



SFLK1

Lapsilukko





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 (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.</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 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>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 kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.</p>	 <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.</p>

-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaiselle 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
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Kaasu-uunit** tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Sivuvälit:** Kaksi vastakkaista sivuvälit lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **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.
-  **Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.**
-  **Uunissa on 5 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.
-  **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.



...



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.

Kaasukeittotaso

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi

Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

Kosketustoiminnot

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yhdellä kosketuksella

Yksi turbiini

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

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Pyrolyysi

Uunin helppo puhdistus erityisen pyrolyysitoiminnon ansiosta

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivaloistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen 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)

Säilytystila

Enemmän tilaa alemman tilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen