C92IMMB2

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Staattinen
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709331047
Energialuokka	A
Energiatehokkuusluokka, toinen uuni	A



Estetiikka

Design	Neliömäinen	**Säätimet**	Smeg Classic
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	**Säätimien väri**	Ruostumaton teräs
		Säätimien lukumäärä	8
Estetiikka	Classic	**Väripainatus**	Hopea
Logo	Ruostumaton teräs	**Näytön tyyppi**	Kosketus
Väri	Mattamusta	**Ovi**	2 vaakasuuntaista paneelia
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	**Lasin tyyppi**	Eclypse
Pinnan viimeistely	Matta	**Kahva**	Smeg Classic
Sarja	Symphony	**Kahvan väri**	Harjattua ruostumatonta terästä
Tason väri	Ruostumaton teräs		
Säätimien tyyppi	Säätimet	**Säilytystila**	Luukku
Liukukiskot	Punainen	**Jalat**	Hopea

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	8

Perintieset paistotoiminnot

Staattinen

Puhallin

Turbo (pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin)

Eco

Suuri grilli

Puhallinavusteinen grilli (pieni)

Grilli tuulettimella (suuri)

Kiertoilma + tuuletin + alalämpö

Muut toiminnot

Ajastettu sulatus

Puhdistustoiminnot

Vapor clean

Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni 3

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni

Staattinen

Suuri grilli

Alusta

Keittotason tekniset ominaisuudet

Keittoalueita yhteensä 5

Edessä vasemmalla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm
Takana vasemmalla - Induktio - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Keskellä - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Takana oikealla - Induktio - yksi - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Edessä oikealla - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Joustavien alueiden numero	1	**Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus**	Kyllä
Automaattinen ylikuumenemisvirrankatkaisu	Kyllä	**Valitun alueen ilmaisu**	Kyllä
Automaattinen ylikiehumisvirrankatkaisu	Kyllä	**Jälkilämmön ilmaisin**	Kyllä
Automaattinen keittoastian tunnistus	Kyllä		

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	Metallitelineet
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	3
Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Turvatermostaatti	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
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
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä
Vähimmäislämpötila	50 °C
Enimmäislämpötila	260 °C

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	35 l
Bruttotilavuus, 2. uuni	36 l
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	4
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet
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	2
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

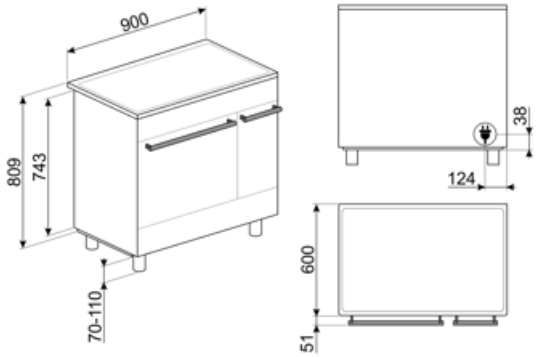
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	**Uuniritilä**	1
40mm syvä uunipelti	1	**Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä**	1

Lisäuunin varusteet

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

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	11000 W	**Johdon tyyppi**	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Virta	33 A	**Taajuus**	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	**Pääte**	5 napaa
Jännite 2 (V)	380-415 V	**Sähköpistokkeen tyyppi**	Ei



Compatible Accessories



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



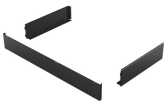
GRILLPLATE

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



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)



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



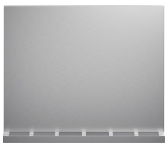
BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



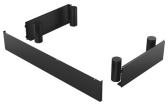
GTP

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



KITC9X9-1

Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers



KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille



PALPZ

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



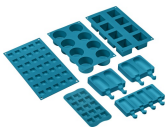
SFLK1

Lapsilukko



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

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

TPKPLATE



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

Symbols glossary



Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi alueeksi



Asennus torniin: Asennus torniin



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä



ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorajoitusta.



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.



Kiertoilma alavastuksella: Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Nuppien ohjaus



Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.



Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.



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



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.



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.



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



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.



Valo



Ylikuumenemissuoja: Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.



Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.



Ylivuotosuoja: Erityinen ylivuotosuoja sammuttaa hellan, jos nesteitä vuotaa yli.



Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.



Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.



Tuuletin grillivastuksella: Tuuletin vähentää grillin lämpöä ja tarjoaa erinomaisen tavan eri ruokien, vartaiden, pihvien, makkaroiden tms. grillaukseen tarjoten tasaisen ruskistuksen ja lämmön jakaantumisen ilman, että ruoka kuivuisi. Käyttöön suositeltuja kahta ylätasoa ja uunin alaosaa voidaan käyttää pitämään ruoat lämpiminä. Ne sopivat lisäksi hyvin grillatun aamupalan valmistukseen. Puoligrilli (vain keskiosa) sopii ihanteellisesti pieniin ruokamääriin.



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.



Induktio: Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.



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.



Jäännöslämmön ilmaisin: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmaisin näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.



Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.



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.



Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Benefit (TT)

Induktiokeittotaso

Induktio tarjoaa nopeaa kypsennystä ja tarkkaa lämpötilan hallintaa

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

Vapor Clean

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa.

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

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

Kylmä luukku

Ulkoinen 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