

C92IMX2

| | |
|-------------------------------------|----------------|
| 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 | 8017709321321 |
| Energialuokka | A |
| Energiatohokkuusluokka, toinen uuni | A |




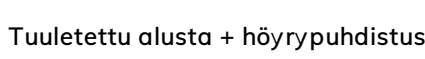






Estetiikka




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

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 8
Perintieset paistotoiminnot

| | | |
|---|--|--|
|  Staattinen |  Tuuletettu alusta + höyrypuhdistus |  Puhallinavusteinen |
|  Puhallin |  Eco |  Suuri grilli |
|  Grilli tuulettimella (suuri) |  Tuuletin | |

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 ylikuumentumisvirrankatkaisu | Kyllä | Valitun alueen ilmaisu | Kyllä |
| Automaattinen ylikiehumisvirrankatkaisu | Kyllä | Jälkilämmön ilmaisin | Kyllä |
| Automaattinen keittoastian tunnistus | Kyllä | | |

Pääuunin tekniset ominaisuudet



| | | | |
|----------------------------------|---------------------|---|-----------------|
| Valojen lukumäärä | 1 | Irrotettava sisäluukku | Kyllä |
| Tuulettimen numero | 1 | Luukun lasien määrä | 3 |
| Nettotilavuus, 1. uuni | 70 l | Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä | 2 |
| Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni | 79 l | Turvatermostaatti | Kyllä |
| Uunin sisämateriaali | Ever Clean -emali | Jäähdytysjärjestelmä | Tangentiaalinen |
| Hyllyjen määrä | 5 | Uunin nettosisämitat (k x l x s) | 360X460X425 mm |
| Hyllyjen tyyppi | Metalliliteet | Lämpötilansäätö | Sähkömekaaninen |
| Valojen tyyppi | Halogeeni | Alavastuksen teho | 1200 W |
| Valoteho | 40 W | Ylävastuksen teho | 1000 W |
| Aika-asetus | Aloitus ja pysäytys | Grillivastus | 1700 W |
| Valaistus luukun ollessa auki | Kyllä | Suuren grillin teho | 2700 W |

| | | | |
|----------------------|-----------------|--------------------------|--------|
| Oven avaaminen | Luukku alhaalla | Kiertoilmavastuksen teho | 2000 W |
| Irrotettava luukku | Kyllä | Grillin tyyppi | Sähkö |
| Sisäluukku kokolasia | Kyllä | | |

Vaihtoehdot, Uuni

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

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



| | | | |
|----------------------------------|-------------------|---|-----------------|
| Toisen paistotilan nettotilavuus | 35 l | Luukun lasien määrä | 3 |
| Bruttotilavuus, 2. uuni | 36 l | Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä | 2 |
| Uunin sisämateriaali | Ever Clean -emali | Turvatermostaatti | Kyllä |
| Hyllyjen määrä | 4 | Jäähdytysjärjestelmä | Tangentiaalinen |
| Hyllyjen tyyppi | Metallitelineet | Uunin nettosisämitat (k x l x s) | 311x206x418 mm |
| Valojen lukumäärä | 1 | Lämpötilansäätö | Sähkömekaaninen |
| Valon tyyppi | Hehkulamppu | Alavastuksen teho | 700 W |
| Valoteho | 25 W | Ylempi lämpöelementti - tehokkuus | 600 W |
| Oven avaus | Läppä alhaalla | Grillivastus | 1300 W |
| Irrotettava luukku | Kyllä | Suuren grillin teho | 1900 W |
| Sisäluukku kokolasia | Kyllä | Grillin tyyppi | Sähkö |
| Irrotettava sisäluukku | Kyllä | | |

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 |

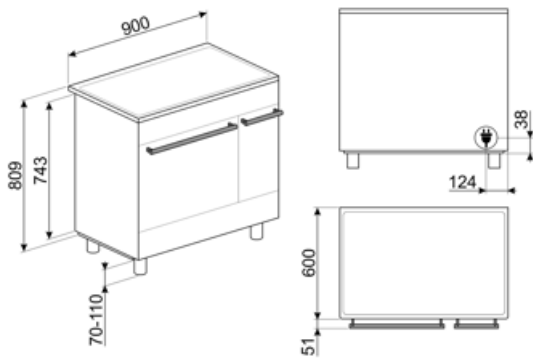
Lisäuunin varusteet

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

Sähköliitännä

| | |
|------------------------------|------------------|
| Sähköliitännä | 11000 W |
| Virta | 33 A |
| Jännite | 220-240 V |
| Jännite 2 (V) | 380-415 V |
| Asennetun sähköjohdon tyyppi | Kyllä, yksivaihe |

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Johdon tyyppi | Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe |
| Taajuus | 50/60 Hz |
| Pääte | 5 napaa |
| 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 sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvien 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)



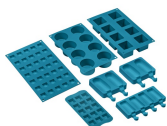
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

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



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



PALPZ

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



SFLK1

Lapsilukko



STONE

Suorakulmainen paistokivi Ihanteellinen 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.

















TPKPLATE



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

Symbols glossary

| | |
|---|--|
|  <p>Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi alueeksi</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>Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.</p> |
|  <p>4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä</p> |  <p>Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.</p> |
|  <p>ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.</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>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>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.



Valo



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.



Jäänneislämmön ilmaisin: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäänneislämmön 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.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



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



Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.



Ylikuumentussuoja: Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumentuu.



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.



Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Benefit (TT)

Induktiokaitotaso

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 halogeenivalo 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