

## C92IPX2

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  
 Induktioliesi  
 Kiertoilmauuni  
 Staattinen  
 Pyrolyysipuhdistus  
 8017709329716  
 A  
 A



## Estetiikka












<b>Design</b>	Neliömäinen	<b>Säätimet</b>	Smeg Classic
<b>Ohjauspaneelin pintakäsittely</b>	Metalliemalointi	<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>Säätimien tyyppi</b>	Säätimet	<b>Jalat</b>	Hopea
<b>Liukukiskot</b>	Punainen		

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 9

## Perintieset paistotoiminnot

- |   |  |  |
|---|--|--|
|  Staatin  |  Puhallinavusteinen |  Puhallin     |
|  Turbo (pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin) |  Eco                |  Suuri grilli |
|  Grilli tuulettimella (suuri)                                   |  Runko              |  Tuuletin     |

## Puhdistustoiminnot

-  Pyrolyysipuhdistus

## Lisäuunin ohjelmat/toiminnot




### Paistotoiminnot, toinen uuni

Ala- ja ylälämpö

3



### Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni

- |  |  |  |
|--|--|--|
|  Staatin |  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

Keittoalueet, joissa boosteri	5	Automaattinen keittoastian tunnistus	Kyllä
Ikä		Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus	Kyllä
Joustavien alueiden numero	1	Valitun alueen ilmaisu	Kyllä
Automaattinen ylikuumentamisvirrankatkaisu	Kyllä	Jälkilämmön ilmaisin	Kyllä
Automaattinen ylikiehumisvirrankatkaisu	Kyllä		

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



<b>Valojen lukumäärä</b>	1	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä
<b>Tuulettimen numero</b>	1	<b>Luukun lasien määrä</b>	4
<b>Nettotilavuus, 1. uuni</b>	70 l	<b>Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä</b>	3
<b>Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni</b>	79 l	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Vastukset sammutetaan, kun luukku avataan</b>	Kyllä
<b>Hyllyjen määrä</b>	5	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metallitelineet	<b>Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi</b>	Kyllä
<b>Kattolista</b>	Kyllä	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	360X460X425 mm
<b>Valojen tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Lämpötilansäätö</b>	Sähkömekaaninen
<b>Valoteho</b>	40 W	<b>Alavastuksen teho</b>	1200 W
<b>Aika-asetus</b>	Aloitus ja pysäytys	<b>Ylävastuksen teho</b>	1000 W
<b>Valaistus luukun ollessa auki</b>	Kyllä	<b>Grillivastus</b>	1700 W
<b>Oven avaaminen</b>	Luukku alhaalla	<b>Suuren grillin teho</b>	2700 W
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Kiertoilmavastuksen teho</b>	2000 W
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä	<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö

## Vaihtoehdot, Uuni

<b>Ajastin</b>	Kyllä	<b>Vähimmäislämpötila</b>	50 °C
<b>Äänimerkki kypsennyksen päättyessä</b>	Kyllä	<b>Enimmäislämpötila</b>	260 °C

## Lisäuunin tekniset ominaisuudet



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

## Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila 50 °C

Enimmäislämpötila 245 °C

## Pääuunin varusteet



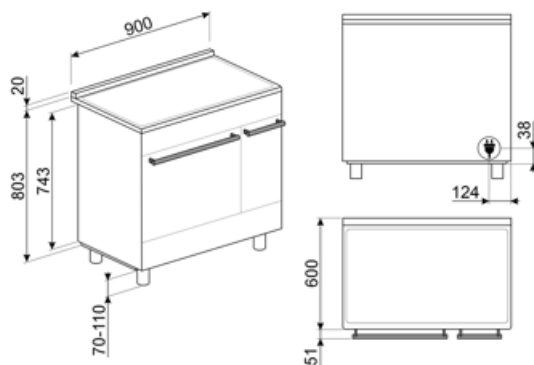
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä	1
20 mm syvä uunipelti	1	Paistolämpömittari	1
40mm syvä uunipelti	1	Lapsilukko	1
Uuniritilä	1		

## Lisäuunin varusteet

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

## Sähköliitännät

Sähköliitännät	12000 W	Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Virta	36 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	5 napaa
Jännite 2 (V)	380-415 V	Sähköpistokkeen tyyppi	Ei
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



## 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



### 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



### 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



### 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



### PALPZ

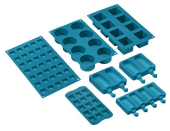
Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



### SFLK1

Lapsilukko





### SMOLD

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



### TPKPLATE

















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





















### 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>Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi alueeksi</p>	 <p>Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.</p>
 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.</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>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>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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | Jäännöslämmön ilmaisin: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmaisin näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu. |  | Irrotettava kattolevy: Tämä on täydellinen ratkaisu, joka suojelee uunin yläosaa lialta. Helppo irrottaa puhdistusta varten: voidaan pestä astianpesukoneessa.                                    |
|  | 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. |
|  | 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)

---

### Induktiokaitotaso

Induktio tarjoaa nopeaa kypsennystä ja tarkkaa lämpötilan hallintaa

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

### 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 halogeenivaloistus 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