

## C92IPX9

Lieden koko  
Uunien lukumäärä  
Uunin lämmönlähde  
Keittotason tyyppi  
Pääuunin tyyppi  
2. uunin tyyppi  
Pääuunin puhdistusjärjestelmä  
EAN-koodi  
Energialuokka  
Energiatehokkuusluokka, toinen uuni

90x60 cm  
2  
Sähköinen  
Induktioliesi  
Kiertoilma  
Staattinen  
Pyrolyysipuhdistus  
8017709268381  
A  
A



## Estetiikka

Sarja	Sinfonia	Näytön tyyppi	Kosketus
Estetiikka	Classic	Säätimien lukumäärä	8
Väri	Ruostumaton teräs	Väripainatus	Musta
Pinnan viimeistely	Harjattu	Kahva	Smeg Classic
Design	Neliömäinen	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia	Lasin tyyppi	Eclipse
Seisova	Kyllä	Jalat	Hopea
Tason väri	Ruostumaton teräs	Säilytystila	Luukku
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs	Logo	Ruostumaton teräs
Säätimet	Smeg Classic	Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli
Säätimien väri	Ruostumaton teräs		

## 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

4

Ala- ja ylälämpö



Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



Staattinen



Pieni grilli



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  
lkm

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	4
Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	3
Turvatermostaatti	Kyllä
Vastukset sammutetaan, kun luukku avataan	Kyllä
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	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	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



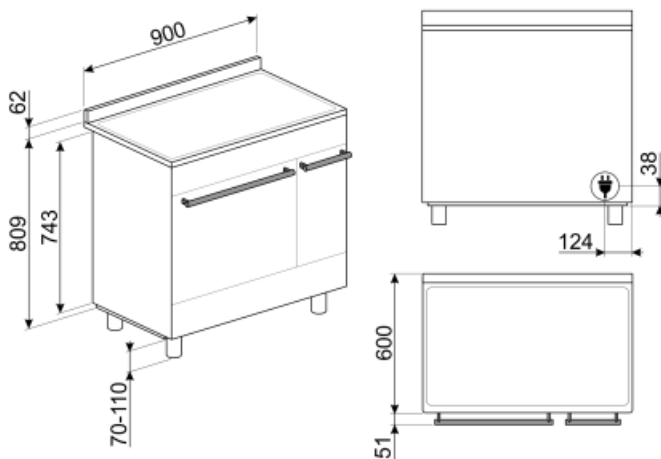
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä	1
20 mm syvä uunipelti	1	Paistolämpömittari	1
40mm syvä uunipelti	1	Lapsilukko	1
Uuniritilä	1		

## Lisäuunin varusteet

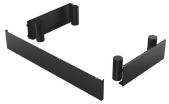
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
Leivontapelti	1	Lapsilukko	1

## Sähköliitännä

Sähköliitännä	15400 W	Jännite 2 (V)	380-415 V
Virta	43 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	5 napaa



## Not included accessories



### KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



### SFLK1

Lapsilukko



### KIT600C92PX

Peittolista tason takapuolelle, soveltuu 90 cm:n Symphony-liesille, joissa pyrouuni



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritalälle



### KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### 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.



### GTP

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



### PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan ritalälle.



### GRILLPLATE

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



### KITH900CPF9

Jalkalista, 90 cm, kolme sivua, musta, soveltuu CPF9 Portofino -liesille



### SCRIP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper

### 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.



### PALPZ

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



### KITC9X9

Splashback, 90x75 cm, stainless steel,  
suitable for Master cookers



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä

### TPKPLATE

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



### KITPAX

Korkeuden lisäysjalat (950 mm),  
ruostumatonta terästä, soveltuvat  
Master-, Sinfonia- ja Concerto-liesille



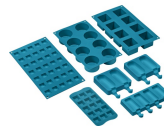
### GTT

\*\*Kokonaan ulosvedettävät  
teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto:  
433 mm Materiaali: Kiillotettu  
ruostumaton teräs AISI 430

































### SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

-  Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.
-  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
-  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 kaikentyypisille ruoille.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  **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.
-  **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.
-  **Ylivuotosuoja:** Erityinen ylivuotosuoja sammuttaa hellan, jos nesteitä vuotaa yli.
-  **Jäännöslämmön ilmainen:** Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmainen näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **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.
-  **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.
-  **PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO:** uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhaksi, 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.**
-  **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.