

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
Kiertoilmauuni
Staattinen
Pyrolyysipuhdistus
8017709268381
A
A



Estetiikka



Estetiikka

Sarja

Design

Väri

Pinnan viimeistely

Ohjauspaneelin
pintakäsittely

Logo

Logon sijainti

Seisova

Tason väri

Säätimien tyyppi

Liukukiskot

Classic

Symphony

Neliömäinen

Ruostumaton teräs

Harjattu

Ruostumaton teräs

Ruostumaton teräs

Uunin alapuolinen paneeli

Kyllä

Ruostumaton teräs

Säätimet

Punainen

Säätimet

Säätimien väri

Säätimien lukumäärä

Väripainatus

Näytön tyyppi

Ovi

Lasin tyyppi

Kahva

Kahvan väri

Säilytystila

Jalat

Smeg Classic

Ruostumaton teräs

8

Musta

Kosketus

2 vaakasuuntaista paneelia

Eclipse

Smeg Classic

Harjattua ruostumatonta
terästä

Luukku

Hopea

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä

9

Perinteeset 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 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
jälkilämmön ilmaisin Kyllä

Automaattinen
ylikiehumisvirrankatkaisu Kyllä

Automaattinen keittoastian
tunnistus Kyllä

Pääuunin tekniset ominaisuudet



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

Vaihtoehdot, Uuni

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

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	35 l	Luukun lasien määrä	3
Bruttotilavuus, 2. uuni	36 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
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		

Irrotettava sisäluukku Kyllä

Grillin tyyppi

Sähkö

Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila 50 °C

Enimmäislämpötila

245 °C

Pääuunin varusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys 1

20 mm syvä uunipelti 1

40mm syvä uunipelti 1

Uuniritilä 1

Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä 1

Paistolämpömittari 1

Lapsilukko 1

Lisäuunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys 1

Leivontapelti 1

Uuniritilä 1

Lapsilukko 1

Sähköliitännät

Sähköliitännä 15400 W

Virta 43 A

Jännite 220-240 V

Jännite 2 (V) 380-415 V

Asennetun sähköjohdon tyyppi Kyllä, yksivaihe

Johdon tyyppi

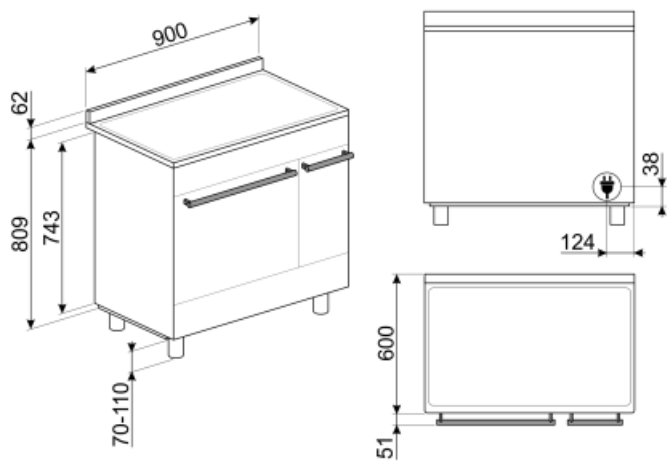
Taajuus

Pääte

Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe

50/60 Hz

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 ritilälle



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 ritilälle.



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.



TPKPLATE

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



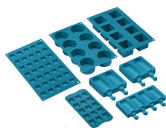
GTT

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



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.



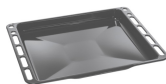
PALPZ

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



































BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



Symbols glossary (TT)

 <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>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
-  **Puoligrilli:** Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylhäältä pienille ruoille ja alahyllyjä 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.
-  **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 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.**
-  **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 puhtana.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Ylivuotosuoja:** Erityinen ylivuotosuoja sammuttaa hellan, jos nesteitä vuotaa yli.
-  **Jäännöslämmön ilmais-in:** Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmais-in näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**



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



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



...



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.



Nuppien ohjaus

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils