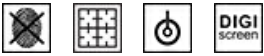


## C9GMX2

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709321680
Energialuokka	A



## Estetiikka



<b>Design</b>	Neliömäinen	<b>Säätimet</b>	Smeg Classic
<b>Ohjauspaneelin pintakäsittely</b>	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	<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>Keittoastiatuen tyyppi</b>	Valurauta	<b>Jalat</b>	Hopea
<b>Säätimien tyyppi</b>	Säätimet		


## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
----------------------------	---

## Perintieset paistotoiminnot

 Staatin	 Puhallinavusteinen	 Puhallin
 Eco	 Pieni grilli	 Suuri grilli
 Grilli tuulettimella (suuri)	 Runko	 Tuuletin

## Muut toiminnot

 Sulatustoiminto
--

## Puhdistustoiminnot

 Vapor clean
--

## Keittotason tekniset ominaisuudet



### Keittoalueita yhteensä 6

Edessä vasemmalla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW

Takana vasemmalla - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Edessä keskellä - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Takana keskellä - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Edessä oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Takana oikealla - Kaasu - RP - 3.00 kW

<b>Polttimet</b>	Tavallinen	<b>Kaasun turvasuuttimet</b>	Kyllä
<b>Automaattinen elektroninen sytytys</b>	Kyllä	<b>Polttimien suojukset</b>	Mattamusta emalointi

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



<b>Valojen lukumäärä</b>	2	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä
<b>Tuulettimen numero</b>	2	<b>Luukun lasien määrä</b>	3
<b>Nettotilavuus, 1. uuni</b>	115 l	<b>Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä</b>	2
<b>Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni</b>	129 l	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Hyllyjen määrä</b>	5	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	371x724x418 mm
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metallilinielit	<b>Lämpötilansäätö</b>	Sähkömekaaninen
<b>Valojen tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Alavastuksen teho</b>	1700 W
<b>Valoteho</b>	40 W	<b>Ylävastuksen teho</b>	1200 W
<b>Aika-asetus</b>	Aloitus ja pysäytys	<b>Grillivastus</b>	1700 W
<b>Valaistus luukun ollessa auki</b>	Kyllä	<b>Suuren grillin teho</b>	2900 W

---

Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Kiertoilmavastuksen teho	2 x 1550 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä		

## Vaihtoehdot, Uuni

---

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

## Pääuunin varusteet

---

Valurautainen wokpannuteline	1	40mm syvä uunipelti	1
Espressokeitin jalusta	1	Uuniritilä	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Paistolämpömittari	1
20 mm syvä uunipelti	1		

## Sähköliitännät

---

Sähköliitäntä	3200 W	Sähköjohdon pituus (cm)	120 cm
Virta	14 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	3 napainen
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe	Sähköpistokkeen tyyppi	Ei



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Ilmafriteerausteline AIRFRY .  
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.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm  
cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### 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)



### SFLK1

Lapsilukko



### 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm  
deep



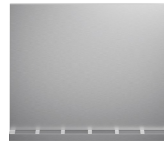
### GTP

\*\*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



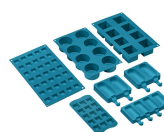
### PALPZ

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



### SMOLD

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



---

## Alternative products















---
















**C9GMMB2**

Väri: Mattamusta

## Symbols glossary

- |   |   |
|---|---|
|  <p>Raskaan käytön valurautaiset keittorillät: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten.</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>Kun katkaisija on tämän symbolin kohdalla, lämmitys ei ole mahdollinen, vaikka termostaatti olisikin käännettynä.</p>  |
|  <p>4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä</p>  |  <p>Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.</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 lujouden 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>Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.</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 alaosaan. 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.
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **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.
-  **Huippunopeat polttimet:** Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  **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.
-  **Puoligrilli:** Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.