

## C92IPMB2

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  
8017709329730  
A  
A



## Estetiikka



### Estetiikka

Sarja

Design

Väri

Pinnan viimeistely

Ohjauspaneelin  
pintakäsittely

Logo

Logon sijainti

Seisova

Tason väri

Säätimien tyyppi

Liukukiskot

Classic

Symphony

Neliömäinen

Mattamusta

Mattamusta

Metalliemalointi

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

Hopea

Kosketus

2 vaakasuuntaista paneelia

Eclipse

Smeg Classic

Harjattua ruostumatonta  
terästä

Luukku

Hopea

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä

9

## Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +



Eco



Suuri grilli

alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Grilli tuulettimella (suuri)



Runko



Tuuletin

## Puhdistustoiminnot



Pyrolyysipuhdistus

## Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni

Ala- ja ylälämpö

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

Keittoalueet, joissa boosteri 5  
lkm

Joustavien alueiden numero 1

Automaattinen Kyllä

ylikuumentamisvirrankatkaisu

Automaattinen Kyllä

ylieksumisvirrankatkaisu

Automaattinen  
keittoastian tunnistus Kyllä

Keittoastian pienimmän  
läpimitan osoitus Kyllä

Valitun alueen ilmaisu Kyllä

Jälkilämmön ilmaisin Kyllä

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Valojen lukumäärä                | 1                   |
| Tuulettimen numero               | 1                   |
| Nettobilavuus, 1. uuni           | 70 l                |
| Bruttobilavuus, ensimmäinen uuni | 79 l                |
| Uunin sisämateriaali             | Ever Clean -emali   |
| Hyllyjen määrä                   | 5                   |
| Hyllyjen tyyppi                  | Metallitelineet     |
| Kattolista                       | Kyllä               |
| 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  | 260 °C |

## Lisäuunin tekniset ominaisuudet



|                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| Toisen paistotilan nettobilavuus | 35 l              |
| Bruttobilavuus, 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



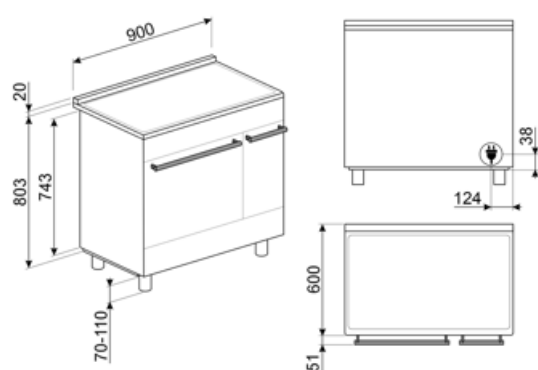
|                               |   |                                              |   |
|-------------------------------|---|----------------------------------------------|---|
| Ritilä, taka- ja sivupysäytys | 1 | Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä | 1 |
| 20 mm syvä uunipelti          |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

## Lisäuunin varusteet

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

## Sähköliitäntä

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



## 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.



### 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



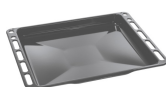
### BBQ

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-, kaas-, 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)



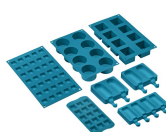
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SMOLD

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



## 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.



## TPKPLATE

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

## Symbols glossary

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi alueeksi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    | Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Asennus torniin: Asennus torniin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | Nelinkertaiset lasitetut: 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 kaikentyyppisille ruoille. |  | Nuppien ohjaus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                             |



**Staatinen:** Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staatinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihanteellisesti, 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 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.



**ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaiken tyyppiselle 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.



**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.



**Kierroilma:** 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.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO:</b> 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.</p> |    | <p><b>Jäännöslämmön ilmainen:</b> Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmainen näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.</p> |
|    | <p><b>Irrotettava kattolevy:</b> Tämä on täydellinen ratkaisu, joka suojelee uunin yläosaa lialta. Helppo irrottaa puhdistusta varten: voidaan pestä astianpesukoneessa.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | <p><b>Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.</b></p>                                                                                                                                                                |
|    | <p><b>Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    | <p><b>Teleskoopikiskot:</b> voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.</p>                                                                         |
|    | <p><b>Elektroninen ohjaus:</b> Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.</p>                                                                                                                                                                                                                                      |    | <p><b>Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.</b></p>                                                                                                                          |
|  | <p><b>Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | <p>...</p>                                                                                                                                                                                                    |

---

## Benefit (TT)

---

### **Induktiokeittotaso**

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 halogeenivalaistus 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**

Ulkoinen 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)

#### **Isotermien uunitila**

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

#### **Yksi turbiini**

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä