

## C9GMX9-1

### classic

90 CM SPIS MED MULTIFUNKTIONSUGN OCH GASHÅLL,  
ROSTFRITT STÅL, MÅTLAGNINGSTERMOMETER

#### Gashäll med 6 brännare:

Typ av pannställ: Gjutjärn

Ytbehandling kontrollpanel: Rostfritt stål anti fingerprint

Kontrollvred: Smeg Classic

Färg på vred: Rostfritt stål

Typ av display: Touch

Antal vred: 8

Färg screentryck: Svart

Ugnshandtag: Smeg Classic

Färg på handtag: Bortstat rostfritt stål

Typ av ugnsglas: eclipse

Stödfötter: Silvergrå

#### Tekniska egenskaper - häll

Totalt antal kokzoner: 6

Gas typ: G20/G25 20/25mbar

Gas safety valves: Ja

Vänster fram - Gas-2 URP (dubbel) - 4200 W

Vänster bak - Gas -AUX - 1000 W

Mitten fram - Gas -AUX - 1000 W

Mitten bak - Gas- SRD - 1800 W

Höger fram - Gas- SRD - 1800 W

Höger bak - Gas- RP - 3000 W

#### Tekniska specifikationer - huvudugn

Antal ljuskällor: 2

Antal fläktar: 2

Nettovolym 1:a ugn: 115 liter

Bruttovolym 1:a ugn: 129 liter

Material ugn: Ever Clean emalj

Antal hyllplan: 5

Typ av hyllplan: Metallstegar

Innertak: Nej

Light type: Halogen

Effekt lampa: 40 W

Programmering av tillagningstid: Start/stopp

Ljuset aktiveras när luckan öppnas: Ja

Avgtagbar lucka: Ja

Innerlucka i helglas: Ja

Avtagbar innerlucka: Ja

Antal glas i ugnsluckan: 3

Antal värmereflekterande glas i lucka: 2

Säkerhetstermostat: Ja

Kylsystem: Tangentialt



Nettovolym: 371x724x418 mm

Inställning av temperatur: Elektromekaniskt

Effekt undervärme: 1700 W

Effekt övervärme: 1200 W

Grillelement: 1700 W

Värmeelement bred grill - effekt: 2900 W

Effekt varmluftselement: 1550 W

Typ av grill: Elektrisk

Alternativ för huvudugn

Timer: Ja

Koktidslarm: Ja

Min temperatur: 50 °C

Max temperatur: 260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och håll

Wokhållare i gjutjärn: 1

Espressohållare: 1

Grillspett: 1

Galler med stopp: 2

Plåt, 20 mm: 1

Plåt, 40 mm: 1

Matlagningstermometer: 1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt: 3200 W

Ström: 14 A

Spänning: 220-240 V

Frekvens: 50/60 Hz

Längd på kabel: 120 cm

Kopplingsplint: 3 Polig

## Funktioner



## Tillbehör

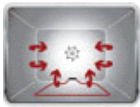
- **GRM** - Espressohållare i rostfritt stål
- **GRW** - Wokhållare i rostfritt stål
- **KITC9X** - Stänkskydd för vägg av rostfritt stål
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål
- **PARMA** - Grillplatta i gjutjärn
- **PIR2** - Steamer
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag
- **PPR2** - Pizza/baksten
- **SUPR** - Hållare till pizzasten
- **TBX6090** - Teppanyaki
- **WOKGHU** - Wokhållare i gjutjärn

**SMEG SVERIGE AB**  
Dockplatsen 1  
211 19 Malmö  
Tel.: +46 40669 54 90  
info@smeg.se


**Stora ugnen**

**UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):**

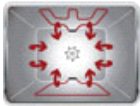
Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.


**FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):**

För snabbare tillagning. Föreslås för att sterilisera eller avsluta tillagning av livsmedel som redan tillagats på ytan men inte inuti och som alltså kräver extra dämpad värme. Idealisk för alla livsmedelstyper.


**ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):**

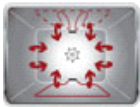
Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.


**FLÄKT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL VENTILERAD TILLAGNING):**

Turbinens funktion i förening med traditionell tillagning säkerställer homogen tillagning även med komplicerade recept. Idealiskt för biskvier och kakor som tillagas samtidigt på flera nivåer.


**FLÄKT + RINGSELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):**

För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller smaker. Dessutom begränsar man vid tillagning med temperaturer understigande 200°C fettstänk och får därmed en snabbare rengöring av ugnstrymmet.


**GRILLELEMENT + UNDERVÄRME ELLER GRILLELEMENT + UNDERVÄRME FLÄKT (EKO-TILLAGNING):**

Denna funktion kombinerar användning av olika element och är speciellt ämnad för grillning av små mängder för att samtidigt få lägsta möjliga energiförbrukning under tillagningen.


**FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):**

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.


**GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):**

Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.


**KRAFTIG GRILL MED GRILLSPETT:**

KRAFTIG GRILL MED GRILLSPETT.


**UPPTNING:**

Snabb upptining underlättas genom igångsättande av en turbin som säkerställer en jämn fördelning av rumstempererad luft inne i ugnen. Idealiskt för alla typer av livsmedel.



Vapor Clean. Rengöringsprogram med ånga.

---

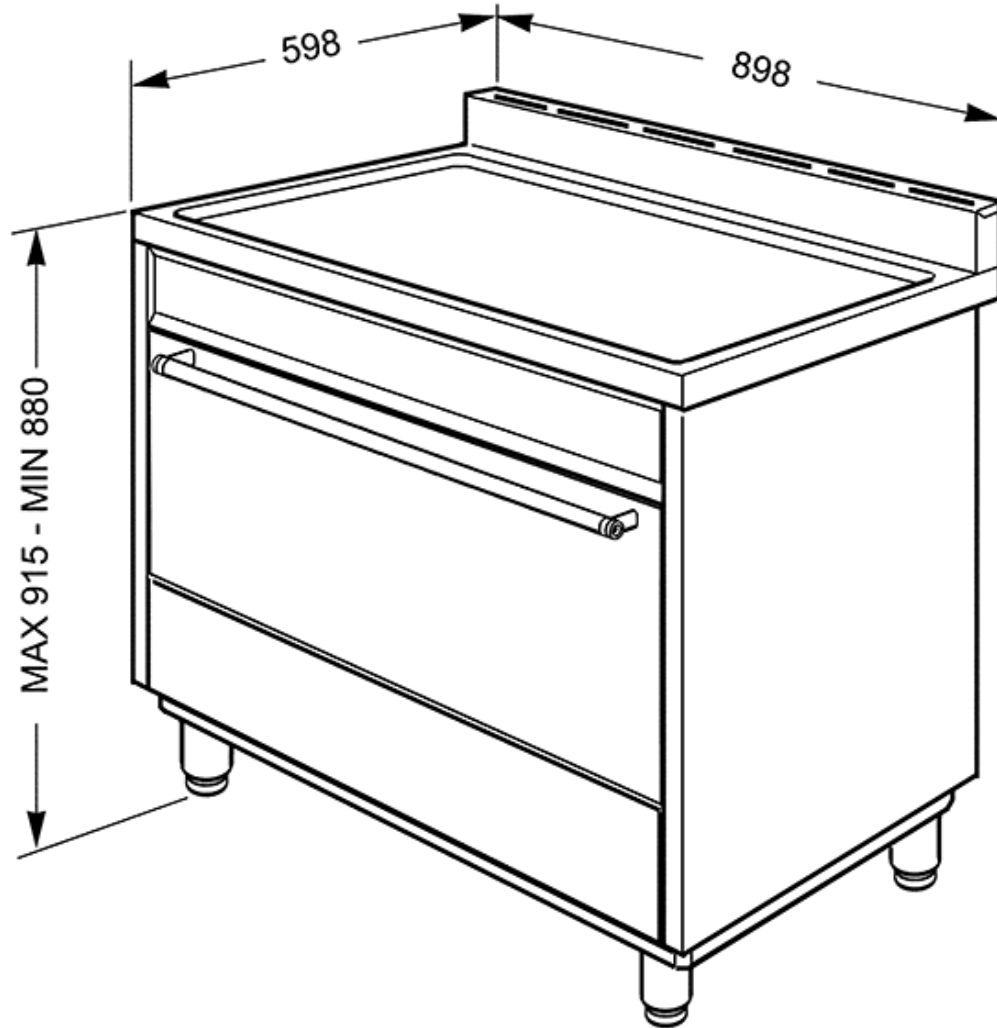
**SMEG SVERIGE AB**  
Dockplatsen 1  
211 19 Malmö  
Tel.: +46 40669 54 90  
info@smeg.se



## C9GMX9-1

classic

gas/elektrisk  
90 cm  
rostfritt stål  
typ av håll: gas  
energiklass A



SMEG SVERIGE AB  
Dockplatsen 1  
211 19 Malmö  
Tel.: +46 40669 54 90  
info@smeg.se