

## C9GMX9

### classic

90 CM SPIS MED MULTIFUNKTIONSUGN OCH GASHÄLL,  
ROSTFRITT STÅL, ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709222246

#### Gashäll med 6 brännare:

Vänster bak: 1000 W

Vänster fram: extra snabb 4200 W

Mitten bak: 1800 W

Mitten fram: 1000 W

Höger bak: snabb 2900 W

Höger fram: 1800 W

Pannställ i gjutjärn

Elektronisk tändning

Säkerhetsventiler

Levereras med dysor för naturgas (G20)

Dysor för gasol (G30) medföljer

**Dysor för stadsgas(G110) skickas med på begäran**

#### Ugn:

8 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 115 liter

Brutto: 126 liter

5 tillagningsnivåer

Temperatur: 50-260°C

Display med digital klocka, elektronisk  
programfunktion och kocktidslarm

Lättrengörig emaljeringssyta "Ever Clean"

Tangentialt kylsystem

Avtagbar innerlucka i helglas

Avtagbar treglaslucka

Ugnsbelysning

Grilleffekt: 1700 W

#### Standardtillbehör:

1 wokhållare i gjutjärn

1 espressohållare i rostfritt stål

1 plåt (40mm)

1 plåt (20mm)

2 grillgaller med stopp

1 roterande grillspett

Justerbar höjd från ca 880 mm till ca 915 mm

Anslutningseffekt: 3200 W

Ersätter C9GMX1



## Funktioner

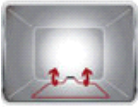


Stora ugnen

## Tillbehör

---

- **GRM** - Espressoållare i rostfritt stål
- **GRW** - Wokållare 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** - Wokållare i gjutjärn


**Stora ugnen**

**UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):**

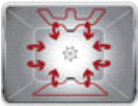
Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.


**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):**

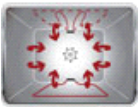
Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött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

Vapor Clean. Rengöringsprogram med ånga.

---

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

