

## C9GMXI9

### classic

90 CM SPIS MED MULTIFUNKTIONSUGN OCH GASHÅLL  
ROSTFRITT STÅL  
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709222505

#### Gashäll med 6 brännare

Vänster bak: 1000 W

Vänster fram: extra snabb 4200 W

Mitten bak: 1800 W

Mitten fram: 1000 W

Höger bak: 2900 W

Höger fram: 1800 W

Pannställ i gjutjärn

Svarta emaljerade brännartoppar

Elektronisk tändning

Säkerhetsventiler

Levereras med dysor för naturgas (G20)

Dysor för gasol (G30) medföljer

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

#### Ugn

Multifunktionsugn med 11 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 115 liter

Brutto: 126 liter

Temperatur: 50-260°C

5 tillagningsnivåer

Äggklocka med kottidslarm (automatisk avstängning)

Lättrengörlig emaljeringsyta "Ever Clean"

Rengöringsprogram med ånga "Vapor Clean"

Ventilerad ugnslucka

Tangentialt kylsystem

Avtagbar treglaslucka

Dubbel ugnsbelysning

Grilleffekt: 1700 W

Energiförbrukning:(enl. EN50304)

1,19 kWh(varmluft) 1,1 kWh (konventionell)

#### Standardtillbehör:

1 espressohållare i rostfritt stål

1 plåt (40mm)

1 grillgaller med stopp

Förvaringsutrymme under ugnen

Justerbar höjd från ca 880-915 mm

Anslutningseffekt: 3200 W

Ersätter C91GMXI-2



## Funktioner

---



## 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

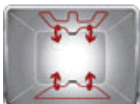

**Stora ugnen**

**UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):**

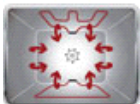
Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.


**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.


**ELEMENT CENTRALGRILL (MEDELGRILL):**

Denna funktion medger en mer begränsad värmestrålning och är speciellt ämnad för att grilla små portioner mat såsom spett eller grönsaker: paprika, squash eller äggplanta.


**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.


**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.



**ANTI FINGERPRINT:**

Diskmaskinerna i rostfritt stål har en yta som motverkar fingeravtryck och är lätt att hålla ren.

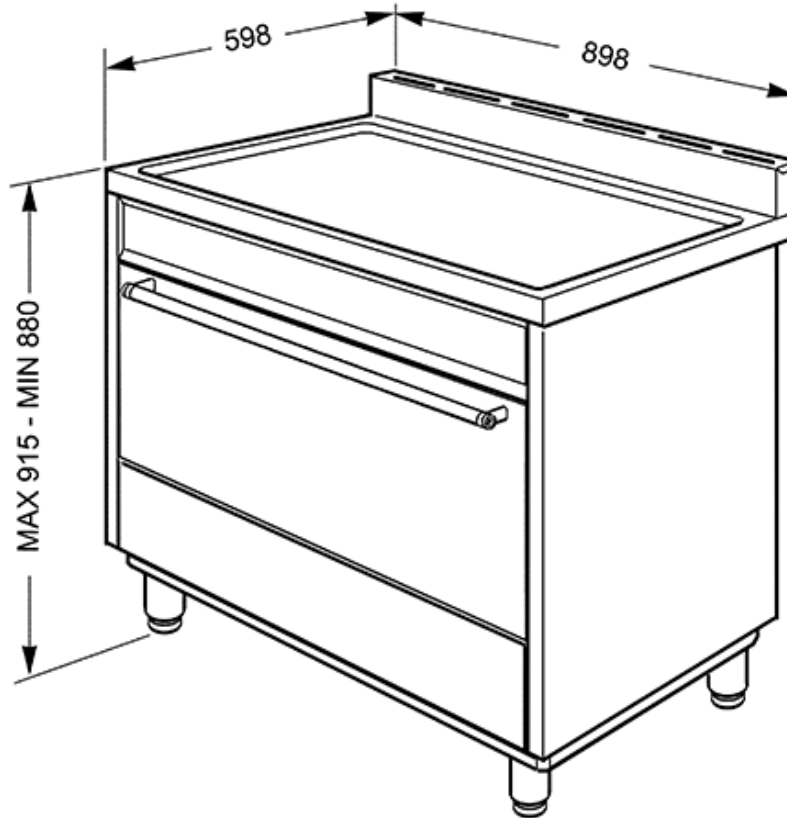
---



## C9GMX19

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