

C9GMX2

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709321680
Energiklass	A



Estetisk linje












Estetik	Classic	Färg på vred	Rostfritt stål
Serie	Symphony	Typ av display	Touch
Färg	Rostfritt stål	Antal vred	8
Finish	Sidenmatt	Färg screentryck	Svart
Design	Rak design	Ugnshandtag	Smeg Classic
Lucka	Med 2 horisontella paneler	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Bakkantslist	Ja	Typ av ugnsglas	Eclipse
Typ av pannställ	Gjutjärn	Stödfötter	Silver
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Dörr
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål anti fingerprint	Logga	Assembled st/steel
Kontrollvred	Smeg Classic	Position logga	Panel under ugnen


Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 9

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	 Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean

Övriga funktioner

 Upptining

Tekniska egenskaper - håll

UR

Totalt antal kokzoner 6

Vänster fram - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Vänster bak - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten bak - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger fram - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger bak - Gas- RP - 3.00 kW

Brännare Standard

Säkerhetsventiler Ja

Aktivering av gas via vred Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor 2

Antal fläktar 2

Nettovolym 1:a ugn 115 l

Bruttovolym 1:a ugn 129 l

Material ugn Ever Clean emalj

Antal hyllplan 5

Typ av hyllplan Metallstegar

Typ av ljuskälla Halogenlampor

Effekt lampa 40 W

Programmering av tillagningstid Start/stopp

Ljuset aktiveras när luckan öppnas Ja

Luckhängning Underhängd

Avgtagbar lucka Ja

Innerlucka i helglas Ja

Avgtagbar innerlucka Ja

Antal glas i ugnsluckan 3

Antal värmereflekterande glas i lucka 2

Säkerhetstermostat Ja

Kylsystem Tangentialt

Nettomått på ugnens insida (HxBxD) 371x724x418 mm

Inställning av temperatur Elektromekaniskt

Effekt undervärme 1700 W

Effekt övervärme 1200 W

Grillelement 1700 W

Värmeelement bred grill 2 900 W

- effekt

Effekt varmluftselement 2 x 1 550 W

Typ av grill Elektrisk

Alternativ för huvudugn

Timer Ja

Koktidslarm Ja

Min temperatur 50 °C

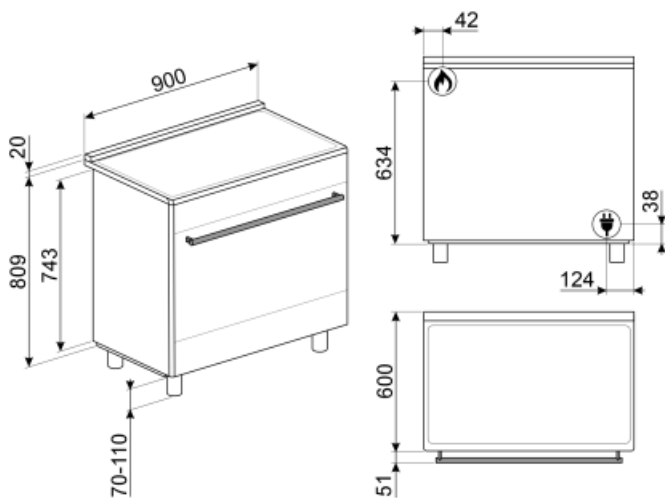
Max temperatur 260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Wokhållare i gjutjärn	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Espressohållare	1	Ugns-galler	1
Galler med bakre stopp	1	Matlagningstermometer	1
Ugnsplåt 20 mm	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	3200 W	Längd på kabel	120 cm
Ström	14 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	3 Polig
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas		



Tillbehör ingår ej



TPKTR9

Teppanyakigrillplatta för Victoria TR9 och Classicspisar med gashäll



AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



BGTR9

Grillplatta i gjutjärn, passar för 90 cm Victoria, 60 och 90 cm Master- och Sinfonia-spisar



PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag
Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



KITPBX

Ben till Spisar 45-60mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



KITH900CPF9

Sockel, 90 cm, tre sidor, svart passar CPF9 Portofino-spisar

BBQ9



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål



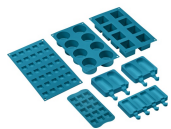
GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat

KITC9X9

Stänkskydd 90x75cm i rostfritt stål.










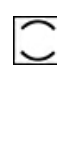

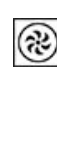

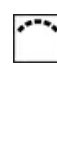















SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

Symbols glossary (TT)

 <p>Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.</p>	 <p>Med strömbrytaren på denna symbol är ingen uppvärmning möjlig även om termostaten vrids.</p>
 <p>3 Skikt glas i luckan</p>	 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>
 <p>Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.</p>	 <p>Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.</p>
 <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p>	 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>
 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p>	 <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p>
 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>	 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>
 <p>Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.</p>	 <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.</p>
 <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p>	 <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p>

-
- | | |
|--|--|
|  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen. |  Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt. |
|  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer. |  Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW. |
|  Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet. |  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |
|  ... | |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils