

C9GMX9-1

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Cavity heat source	Elektrisk
Typ av håll	Gas
Huvudugn, typ	Termoventilerad
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709278977
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 håll	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Push-pull
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål anti fingerprint	Logga	Assembled st/steel
Kontrollvred	Smeg Classic	Position logga	Panel under ugnen

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	10
-----------------------------	----


Traditionella tillagningsfunktioner

- | | | |
|---|---|--|
|  Statisk |  Fläktassisterad |  Varmluft |
|  Eco |  Liten grill |  Stor grill |
|  Fläkt + grill (stor) |  Undervärme |  Fläktassisterad undervärme |
|  Roterande grillspett | | |

Rengöringsfunktioner

-  Vapor Clean

Övriga funktioner

-  Tidsstyrd 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	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal fläktar	2	Antal glas i ugnsluckan	3
Nettovolym 1:a ugn	115 l	Antal	2
Bruttovolym 1:a ugn	129 l	värmereflekterande glas i lucka	
Material ugn	Ever Clean emalj	Säkerhetstermostat	Ja
Antal hyllplan	5	Kylsystem	Tangentialt
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettovolym	371x724x418 mm
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt lampa	40 W	Effekt undervärme	1700 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Effekt övervärme	1200 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Grillelement	1700 W

Luckhångning	Underhängd	Värmeelement bred grill	2 900 W
Avgtagbar lucka	Ja	- effekt	
Innerlucka i helglas	Ja	Effekt varmluftselement	1550 W
		Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

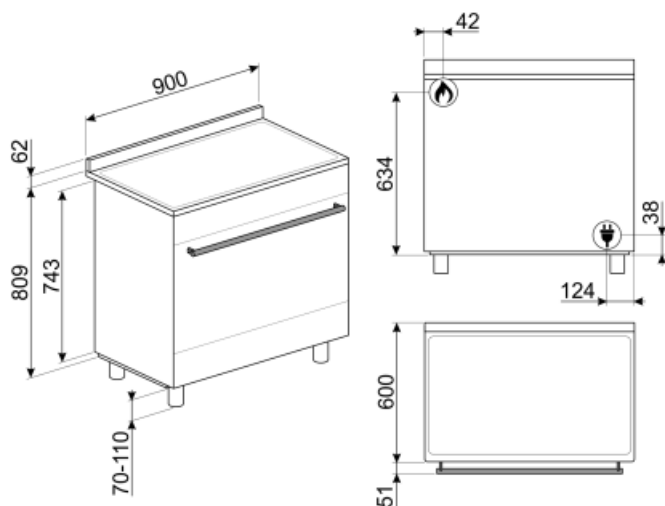
Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Wokhållare i gjutjärn	1	Plåt, 40 mm	1
Espressohållare	1	Ugnsgaller	1
Rack with back and side stop	1	Matlagningstermometer	1
Plåt, 20 mm	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	3200 W	Frekvens	50/60 Hz
Ström	14 A	Längd på kabel	120 cm
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	3 Polig



Tillbehör ingår ej



TPKTR9

Teppanyakigrillplatta för Victoria TR9 och Classicspisar med gashäll



GT1T-2

Fullt utdragbara teleskopskenor på en nivå i traditionella ugnar. Längd: 35,5 cm och 41,8 cm i utdraget tillstånd. I rostfritt stål som ger ett stabilt och säkert utdrag för säker och smidig användning av ugnen som förhindrar olyckor med förlorade maträtter.

Material: Polerat Rostfritt stål AISI 430.



GTP

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



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



PPR9

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



KITPBX

Sänkningsben (84,5-85,6cm) Passar till Classicspisar



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.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



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



PPR2

Rektangulär pizzasten utan handtag. Passar både 60 och 45cm ugnar. Dimensioner: B:42 x H:1,8 x D:37,5. Idealisk för pizzabakning och skapar en krispig botten som annars är karaktäristiskt för vedeldade ugnar. Kan också användas vid bakning av bröd, foccacia och andra bakverk som flarn eller kakor.



TBX6090

Teppanyakiplatta för classicspisar



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.

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.



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

Stänkskydd 90x75cm i rostfritt stål.



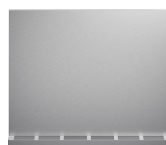
BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



KITROT9

Roterande grillspett, kit för 90 x 60 spisar, nytt ugnsutrymme (115 l)



KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål



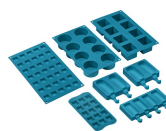
KITPAX

Förhöjningsben (91,4-96,8cm) Rostfritt stål. Passar till Classicspisar



GTT



















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



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>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>
 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</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>Rotisserie: Rotiseriet (där det är installerat) fungerar i kombination med grillelementet för att tillaga livsmedel till perfektion.</p>	 <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p>



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.