

## C9IMX9 Neuheit

Kombi-Standherd, 90 cm, Symphony Design, Edelstahl,  
Induktion, Multifunktion, 10 Beheizungsarten,  
Doppelheissluft, Barbecue-Drehspieß,  
Vapor Clean, Energieeffizienzklasse A

EAN13: 8017709222888

ÄSTHETIK/BEDIENUNG:

Symphony Design

Schwarze Glaskeramik

Bedienblende und Spritzleiste in Edelstahl mit aufgesetztem 3D-Smeg Logo

Backofentür in Dark Grey mit Edelstahlapplikation

Klappfach im Gerätesockel mit PUSH PULL-Öffnung

LED-Programmuhr mit Touch-Bedienung

KOCHZONEN:

5 Induktionskochzonen, davon 1 mit Ø 270 mm / 3700 W

5 Power-Booster (P)

VL: Induktor Ø 145 mm – 1,40 kW - Booster 2,2 kW

HL: Induktor Ø 180 mm – 1,85 kW - Booster 3,0 kW

HR: Induktor Ø 210 mm – 2,30 kW - Booster 3,7 kW

VR: Induktor Ø 145 mm – 1,40 kW - Booster 2,2 kW

M: Induktor Ø 270 mm – 2,6 kW - Booster 3,7 kW

Topferkennung ab Ø 100 mm

Dekor für min. Topfgröße

Stufenlose Leistungsregelung

Automatische Anpassung des Topfdurchmessers

SICHERHEIT:

Kühlgebläse mit Nachlaufautomatik

Überhitzungsschutz

Auto-Stop Topferkennungsschutz

5-fache Restwärmeanzeige "H"

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

10 Beheizungsarten, 1 VAPOR CLEAN Reinigungsfunktion

DOPPELHEISSLUFT für gleichmäßiges Garen

Barbecue Drehspieß

Infrarot Großflächengrill 2,90 kW

Infrarot Kleinflächengrill 1,70 kW

Digitale Programmuhr für Gardauer und Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 260°C

Backofenvolumen netto: 115 l

Backofenvolumen brutto: 126 l

5 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Ever-Clean Emaillierung

2 Halogenbeleuchtungen (2x40W)

Vollglasinnentür herausnehmbar

Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür



Abnehmbare Backofentür

4 höhenverstellbare Stellfüße

#### SICHERHEIT:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

#### SERIENZUBEHÖR:

1 Backblech H = 20 mm

1 Backblech H = 40 mm

2 Grillroste mit Tiefensperre

1 Glasschaber

1 Drehspießset

#### TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 11,6 kW

Spannung/Frequenz: 380-400V/50-60Hz ~ 3N

#### ENERGIEVERBRAUCH:

Bei konventioneller Beheizung: 1,10 kWh/Zyklus

Bei ventilierter Beheizung: 1,19 kWh/Zyklus

Energieeffizienzklasse A

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

## Funktionen



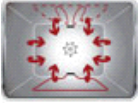
## Sonderzubehör

- **TPK** - Teppanyaki - Edelstahlgrillplatte
- **GT1P-2** - Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene
- **PPR9** - Pizzastein glasiert, 64,0 x 37,5 x 2,3 cm
- **GT1T-2** - Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene
- **KITC9X9-1** - Edelstahlrückwand 89,6 x 75,0 x 9,0 cm - 42 mm

**SMEG Hausgeräte GmbH**  
Erika-Mann-Str. 57  
80636 München  
Tel.: +49 (0) 89 923348-0  
Fax : +49 (0) 89 923348-19



## Backofen - primär



### ECO-Funktion:

Besonders sparsame Ober-/Unterhitze mit Umluft. Diese Kombination empfiehlt sich besonders, wenn man kleinere Mengen backen und gleichzeitig während des Garens den geringsten Energieverbrauch sicherstellen möchte.



### Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



### Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



### Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



### Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



### Auftauen:

Wird das Symbol "Schneeflocke" angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



### Umluft mit Ober-/Unterhitze:

Durch die Kombination eines Gebläses mit der traditionellen Beheizungsart (Ober-/Unterhitze) können vor allem Gebäck, Rührkuchen und Obsttorten ideal zubereitet werden.



### Heißluft:

Hier wird die Hitze mittels eines Ringheizkörpers erzeugt, welcher in der Rückwand außerhalb des Backraumes um den Ventilator positioniert ist. Die Heißluft eignet sich besonders zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen (gleiche Temperatur vorausgesetzt) auf verschiedenen Ebenen ohne Geschmacksübertragung.



### Umluft mit Unterhitze:

Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.



### Drehspieß mit Großflächengrill:

Drehspieß mit Großflächengrill



### Vapor Clean Reinigungsfunktion:

Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.

---

## Backofen - sekundär

---



### **Garen auf 5 Backebenen möglich:**

Der große Innenraum der SMEG Backöfen ermöglicht es, in diesem auf insgesamt 5 Backebenen zu garen.

---



### **Beleuchtung(en):**

Beleuchtung im Geräteraum für optimale und bedienungssichere Ausleuchtung.

---



### **Herausnehmbare Scheiben:**

Durch die Vollglasinnentür sowie herausnehmbare Scheiben können Sie Ihren Backofen besonders einfach reinigen.

---



### **Ever Clean Emaillierung:**

Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.

---



### **3-fache Thermoverglasung:**

3-fache Thermoverglasung

---



### **Vollglas-Innentür:**

Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.

---

