

C9IMX9-1

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

90x60 cm

1

Elektro

Induktion

Umluft + Heißluft

Vapor Clean

8017709279691



Ästhetik





Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo

Serie

Farbe

Position des

Markenlogos

Oberfläche

Farbe der Kochmulde

Bedienknebel

Squared

Edelstahl mit Anti-Finger-

Protektion

Classici

Edelstahlprägung

Edelstahl

Zierblende

Gebürstet

Symphony

Edelstahl

Classici

Farbe/Material der

Bedienknebel

Anzahl der Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart

Türgriff

Material des Türgriffs

Staufach im

Sockelbereich

Stellfüße

Metall

Schwarz

LED-Programmuhr

Mit 2 horizontalen

Edelstahlverblendungen

Eclipse-Schwarzglas

Classici

Edelstahl gebürstet

Push-Pull-Öffnung (grifflos)

Silber

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1



Anzahl der

Garraumbeleuchtungen

(Umluft/Heißluft)

Anzahl der Ventilatoren 2

2

Art der Garfunktionen, Garraum 1 Statisch Ober-/Unterhitze + Umluft Heißluft ECO Großflächengrill Großflächengrill + Umluft Unterhitze Unterhitze + Umluft Drehspieß Sonderfunktionen Garraum 1 Auftauen nach Zeit Reinigungsfunktion, Garraum 1 Vapor Clean **Optionen Kochfeld** Sperrfunktion Reduzierte 3700, 4800, 7400 W Ja Leistungsstufen (W) Eco-Logic - Reduzierung Ja der Anschlussleistung Option MultiZone Ja Technische Eigenschaften Kochfeld STOP °C∓ Anzahl der Kochzonen 5 Vorne links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm Hinten links - Induktion - MultiZone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm Mitte - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm Hinten rechts - Induktion - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Vorne rechts - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm Anzahl der Kochzonen Dekor für min. Ja mit Booster Topfgröße Anzahl flexibler Zonen Anzeige der Kochzone 1 la Überhitzungsschutz Restwärmeanzeige Ja Ja Automatische Ja Anpassung des **Topfdurchmessers** Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

SMEG SPA 29.11.2025

Vollalasinnentür

herausnehmbar

Türverglasungen

Anzahl der

Ja

3



Nutzbares 115 I Anzahl der Thermo-2 Türverglasungen Garraumvolumen Bruttovolumen Garraum 129 I Sicherheitsthermostat Ja **Material Garraum** Ever Clean Emaillierung Kühlsystem Kühlgebläse Anzahl der Garebenen Nutzabmessungen des 371x724x418 mm Garraums (HxBxT) Art der Einhängerahmen verchromt Einschubschienen **Temperaturregelung** Elektromechanisch Art der Beleuchtung Halogen Leistung der Unterhitze 1700 W 40 W Leistung der Leistung der Oberhitze 1200 W Beleuchtung Leistung des 1700 W Programmierung der Start Gardauer mit Kleinflächengrills Garzeit Endabschaltung Leistung des 2900 W Garraumbeleuchtung Großflächengrills Ja bei Türöffnung Leistung der Heißluft 2 x 1550 W Art der Türöffnung Klapptür Art des Grills Elektrisch Abnehmbare Gerätetür la

Optionen primärer Garraum 1

Ja

Vollglasinnentür

Kurzzeitwecker Ja Temperatur min. 50 °C Akustisches Signal bei Ja Temperatur max. 260 °C Garzeitende

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit 1 Auflagerost 1
Tiefensperre Kerntemperaturfühler 1
Backblech (H: 20 mm) 1

Elektrischer Anschluss

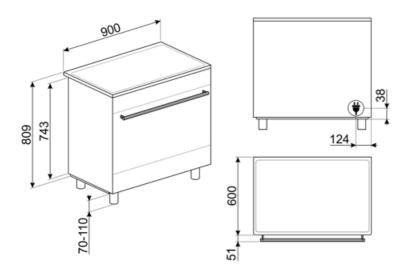
Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Anschlusskabels

10600 W Elektrischer Länge Netzkabel 150 cm Gesamtanschlusswert Zusätzliche Ja, zwei- oder dreiphasig Anschlussöglichkeiten Absicherung 46 A 220-240 V Frequenz 50/60 Hz Spannung Anschlussleiste Spannung 2 380-415 V 5-polig Typ des vorinstallierten Einphasig







Kompatibel Zubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal. um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.

AIRFRY9

AIRFRY: Luftt-Frittierrost AIRFRY . Ideale Alternative im Backofen anstelle des klassischen Frittieren.Einfach gesünder und mit weniger Kalorien und Fett. Mit diesem Einsatz können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fish.



BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und

BBO9

Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihaftbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.



BN920

Backblech emailliert, H: 20 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



BN940

Backblech emailliert, H: 40 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITC9X9-1

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 90 cm Classici-Standherde/Kochzentren (C9, B95), Abmessungen BxHxT: 896x750x42 mm



KITPBX

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (845-856 mm), geeignet für Classici-Standherde (C6, C9).



KITROT9

Drehspieß-Set, geeignet für 90 cm Kochzentren/Standherde (115 I) mit Drehspießfunktion.



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.





SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



SFLK1

Kindersicherung.

SMOLD



Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder.
Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.



Symbols glossary

Ō	Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches	P	Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.
B	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.	A D	Energy efficiency class A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
**	Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.	DIGI screen	DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED- Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.
3	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.	ECO logic	Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).
	Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße		Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.
*)	Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.	8	Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so
	Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.		Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
®	Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.	ECO	ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu
	Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.	₹	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
\leftrightarrow	Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.	STOP °C∓	Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.





Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen über eine automatische Öffnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.



Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.