

# C9GMX2

**Produktabmessung**  
**Zahl der Garräume mit Energielabel**  
**Wärmequelle des Garraums**  
**Wärmequelle des Kochfeldes**  
**Typ Garraum 1**  
**Reinigungssystem Garraum**  
**EAN-Code**  
**Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)**

90x60 cm  
 1  
 Elektro  
 Gas  
 Umluft + Heißluft  
 Vapor Clean  
 8017709321680  
 A



## Ästhetik



<b>Ästhetik</b>	Classici
<b>Serie</b>	Symphony
<b>Design</b>	Squared
<b>Farbe</b>	Edelstahl
<b>Oberfläche</b>	Gebürstet
<b>Bedienoberfläche</b>	Edelstahl mit Anti-Finger- Protektion
<b>Logo</b>	Edelstahlprägung
<b>Position des Markenlogos</b>	Zierblende
<b>Spritzleiste</b>	Ja
<b>Farbe der Kochmulde</b>	Edelstahl
<b>Art der Topfträger</b>	Gusseisen
<b>Bedienung</b>	Bedienknebel










<b>Bedienknebel</b>	Classici
<b>Farbe/Material der Bedienknebel</b>	Metall
<b>Anzahl der Bedienknebel</b>	8
<b>Farbe des Dekors</b>	Schwarz
<b>Display</b>	LED-Programmuhr
<b>Gerätetür</b>	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen
<b>Glasart</b>	Eclipse-Schwarzglas
<b>Türgriff</b>	Classici
<b>Material des Türgriffs</b>	Edelstahl gebürstet
<b>Staufach im Sockelbereich</b>	Klappfach
<b>Stellfüße</b>	Silber

## Programme / Funktionen


**Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1**

9


### Art der Garfunktionen, Garraum 1

 Statisch	 Ober-/Unterhitze + Umluft	 Heißluft
 ECO	 Kleinflächengrill	 Großflächengrill
 Großflächengrill + Umluft	 Unterhitze	 Unterhitze + Umluft

### Sonderfunktionen Garraum 1

 Auftauen

### Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Vapor Clean

## Technische Eigenschaften Kochfeld

**UR**

### Anzahl der Kochzonen 6

Vorne links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW

Hinten links - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Vorne Mitte - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Hinten Mitte - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW

Vorne rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW

Hinten rechts - Gas - Starkbrenner - 3.00 kW

Typ Gasbrenner	Standard	Thermoelektrische Zündsicherung	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja	Brennerdeckel	Schwarz-Matt emailliert

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	2	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	2	Anzahl der Türverglasungen	3
Nutzbare Garraumvolumen	115 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2
Bruttovolumen Garraum	129 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	5	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung der Unterhitze	1700 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Oberhitze	1200 W
		Leistung des Kleinflächengrills	1700 W

Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung des Großflächengrills	2900 W
Garraumbelichtung bei Türöffnung	Ja	Leistung der Heißluft	2 x 1550 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Art des Grills	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja		
Vollglasinnentür	Ja		

## Optionen primärer Garraum 1

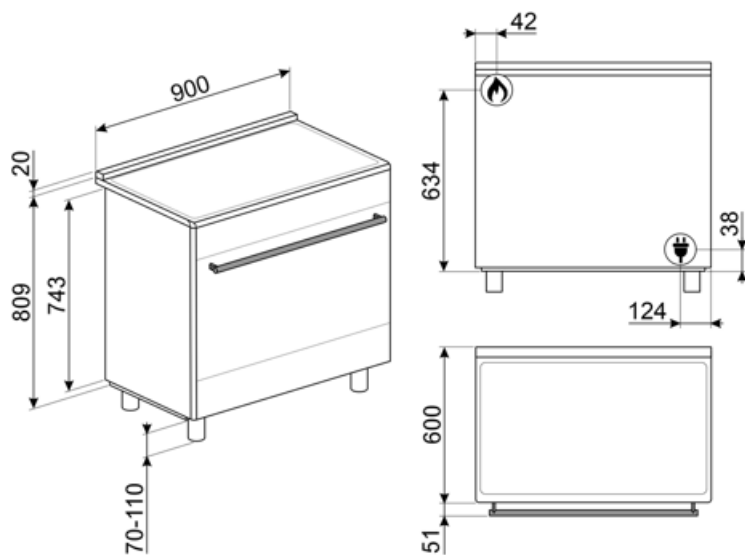
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Wokring aus Gußeisen	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Mokka-Reduzierrost	1	Auflagerost	1
Grillrost mit Tiefensperre	1	Kerntemperaturfühler	1
Backblech (H: 20 mm)	1		

## Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	3200 W	Länge Netzkabel	120 cm
Absicherung	14 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	3-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig		



## Sonderzubehör

### AIRFRY9

AIRFRY: Luft-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



### SFLK1

Kindersicherung.



### PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



### PPR9

Pizzastein aus Schamottstein, rechteckig, glasiert, LxBxH: 64x37,5x2,3 cm, kompatibel für alle emaillierten 90cm Elektro-Backöfen mit ovaler Prägung des Garraumbodens.



### KITH900CPF9

Kit 3-seitige Sockelblende, Schwarz, geeignet für 90 cm Portofino Kochzentren (CPF9) und Classici/Symphony Standherde (C9).



### 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



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



### KITH95CPF9

Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, 3-seitige Sockelblende, geeignet für 90 cm Portofino-Kochzentren (CPF9) und Classici/Symphony Standherde (C9..).



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### BGTR9

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen, geeignet für Victoria Gas-Kochzentren und Classici Gas- Standherde (TR90, TR93, C6, C9).



### KITPBX

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

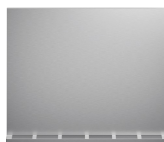


### BBQ9



### KITC9X9-1

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

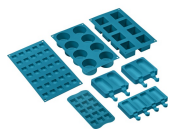


### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.































## 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).

## Symbols glossary (TT)

			Topfr�ager aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorger�stet.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	Auftaufunktion: bei Wahl dieser Funktion sind die Heizwiderstände deaktiviert.		Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
	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 �u�e		Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pfliegerleichterung.
	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.		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-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 Gratинieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.		Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Br�unen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte
	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.		Gasbacköfen bieten eine sofortige Wärmeregulierung, kürzere Garzeiten und die Möglichkeit, bei viel niedrigeren Temperaturen zu backen als elektrische Backöfen.
	Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.		Innere T�rverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.

- 
- |   |   |
|---|---|
|  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>   |  <p>Ultraprapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.</p>   |
|  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>            |  <p>Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p>  |
|  <p>DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.</p>              |  <p>Drehknopfbedienung</p>   |



---

## Benefit (TT)

---

### **Umluft**

Beste Kochleistungen durch ventilerte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

### **Gaskochfeld**

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

### **Vapor Clean**

Durch Einführen von Wasser in eine Vertiefung am Boden des Garraums wird Dampf erzeugt, der die Rückstände aufweicht und ihre Entfernung erleichtert

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **Isothermischer Garraum**

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

### **Doppelte Turbine**

Der Garraum verfügt über zwei Ventilatoren, die mit zwei kreisförmigen Heizelementen ausgestattet sind und das Garen mit rotierender Hitze ermöglichen

### **Tangentiale Kühlung**

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

### **Multilevel Halogenlicht**

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

### **Einstellbare Höhe**

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

### **Herausnehmbares Innenglas**

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

### **Multilevel Cooking**

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

### **Cool Door**

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

**Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)**

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

**BBQ (optionales Zubehör)**

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

**Pizzastein (optionales Zubehör)**

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

**Ablagefach**

Mehr Platz dank des unteren Fachs, ideal für die Aufbewahrung von Zubehör oder Kochgeschirr