C9GMXD2

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709331016
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik

Design	Classici	**Bedienknebel**	Classici
Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	**Farbe/Material der Bedienknebel**	Metall
Ästhetik	Classici	**Anzahl der Bedienknebel**	8
Logo	Edelstahlprägung	**Farbe des Dekors**	Schwarz
Farbe	Edelstahl	**Display**	DigiScreen
Position des Markenlogos	Zierblende	**Gerätetür**	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen
Oberfläche	Gebürstet	**Glasart**	Eclipse-Schwarzglas
Spritzleiste	Ja	**Türgriff**	Classici
Serie	Symphony	**Material des Türgriffs**	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	**Sockelschublade**	Mit griffloser Öffnung
Art der Topfträger	Gusseisen	**Stellfüße**	Silber
Bedienung	Bedienknebel		

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
Nutzbares 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
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	**Leistung des Kleinflächengrills**	1700 W

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Leistung des Großflächengrills**	2900 W
Art der Türöffnung	Klapptür	**Leistung der Heißluft**	2 x 1550 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	**Art des Grills**	Elektrisch
Vollglasinnentür	Ja		

Optionen primärer Garraum 1

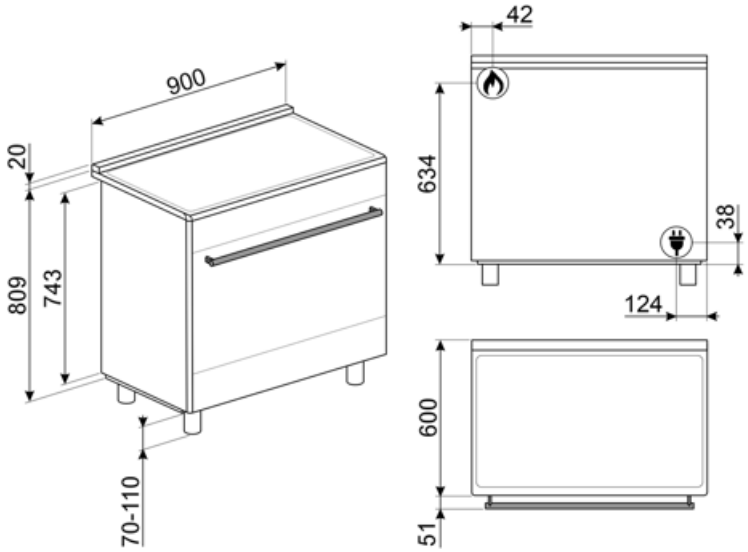
Kurzzeitwecker	Ja	**Temperatur min.**	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	**Temperatur max.**	260 °C

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**	110 cm
Absicherung	14 A	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	**Anschlussleiste**	3-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig	**Netzstecker**	Nein


900
20
809
743
70-110
42
634
38
124
600
51

Kompatibel Zubehör



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.



BBQ9

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



BN940

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



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITH900CPF9

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



KITPAX

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für 90 Classici-Standherde, Portofino-Kochzentren (914-968 mm) und Concert-Standherde (880-935 mm).



PALPZ

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



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



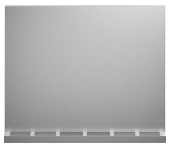
BN920

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



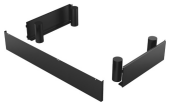
GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



KITC9X9-1

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



KITH95CPF9

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



KITPBX

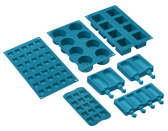
Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (845-856 mm), geeignet für Classici-Standherde (C6, C9).



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).

Symbolverzeichnis



Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.



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



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: 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.



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.



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.



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



Energieeffizienzklasse A



Drehknebelbedienung



Auftaufunktion: bei Wahl dieser Funktion sind die Heizwiderstände deaktiviert.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.



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



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



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



Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte



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



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.



Ultrarapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.



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



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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