

C9GMXD9-1

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709279257
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik













Ästhetik	Classici	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Serie	Symphony	Display	LED-Programmuhr
Farbe	Edelstahl	Anzahl der Bedienknebel	8
Oberfläche	Gebürstet	Farbe des Dekors	Schwarz
Design	Squared	Türgriff	Classici
Gerätetür	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Spritzleiste	Ja	Glasart	Eclipse-Schwarzglas
Art der Topfträger	Gusseisen	Stellfüße	Silber
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Staufach im Sockelbereich	Push-Pull-Öffnung (grifflos)
Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	Markenlogo	Edelstahlprägung
Bedienknebel	Classici	Position des Markenlogos	Zierblende

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	10
-------------------------------------	----


Art der Garfunktionen, Garraum 1

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


Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Vapor Clean
--









Sonderfunktionen Garraum 1

 Auftauen nach Zeit

Technische Eigenschaften Kochfeld

 UR			
Anzahl der Kochzonen	6		
Vorne links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner	- 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 Beleuchtung	40 W	Leistung der Unterhitze	1700 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Oberhitze	1200 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung Oberhitze/Grill	1700 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Leistung des Großflächengrills	2900 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Leistung der Heißluft	2 x 1550 W
Vollglasinnentür	Ja	Art des Grills	Elektrisch

Optionen primärer Garraum 1

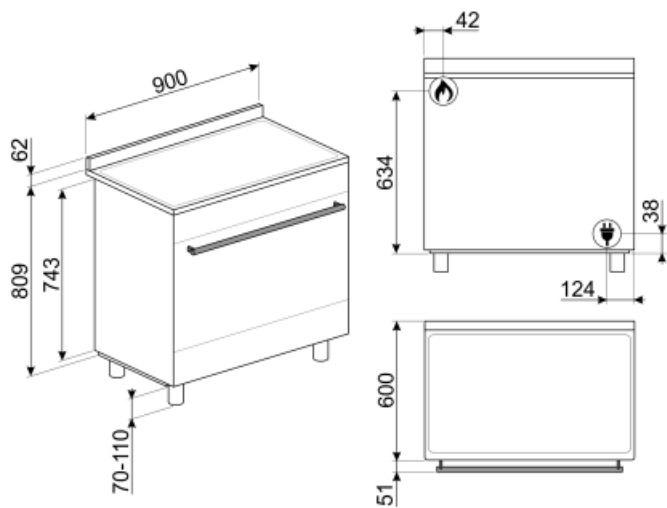
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

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



Sonderzubehör



TPKTR9

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

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. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 445x375x30 mm.



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).



KITROT9

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



AIRFRY9

AIRFRY: Luftfrittier-Rost AIRFRY9. 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 Fisch zubereiten und dabei eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit erzielen. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 30x560x380 mm.



SFLK1

Kindersicherung.



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metalleinfassung 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.



BBQ9



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 Gemüse.

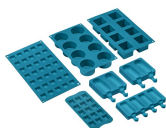


KITC9X9-1

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

KITC9X9

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 90 cm Kochzentren/Standherde (115 l). HxBXT: 900x750x41 mm.



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).



PALPZ



















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











GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

Symbols glossary (TT)

 <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>	 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>
 <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>	 <p>DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.</p>
 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>
 <p>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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>	 <p>Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 einzugeben.</p>
 <p>Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</p>	 <p>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, wie Koteletts oder Würstchen, geeignet.</p>
 <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>	 <p>Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.</p>

-
- | | |
|---|--|
|  <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p> |  <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p> |
|  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p> |  <p>Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.</p> |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p> |  <p>Ultrarapid-Superbltzbrenner: 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> |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Push-pull storage compartment

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils