C9GMXD9-1

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	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 (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 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 des Kleinflächengrills**	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

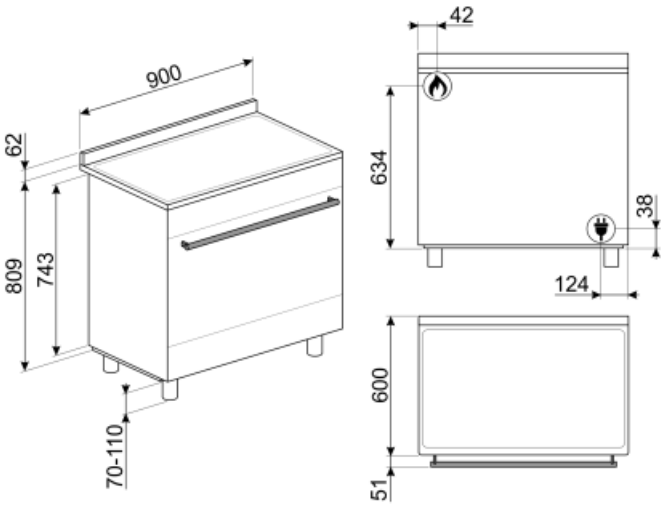
Kurzzeitwecker	Ja	**Temperatur min.**	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	**Temperatur max.**	260 °C

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


900
62
809
743
70-110
42
634
38
124
600
51

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.

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

BGTR9

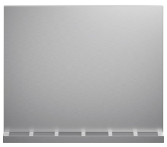
Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen, geeignet für Victoria Gas-Kochzentren und Classici Gas- Standherde (TR90, TR93, C6, C9).

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.



KITC9X9-1

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

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 Fisch zubereiten und dabei eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit erzielen.

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.

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.

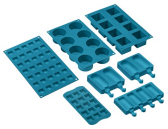
PALPZ

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

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).

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

Symbols glossary (TT)

A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.

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 einzugeben.

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.

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

Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.

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.

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.

Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.

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

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

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

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.

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

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