

# C9GMXD9-1

Produktbreite	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Strom
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



## Design













Design	Classici	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Serie	Sinfonie	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			
<b>Anzahl der Kochzonen 6</b>			
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			
<b>Typ Gasbrenner</b>	Standard	<b>Thermoelektrische Zündsicherung</b>	Ja
<b>Automatische Einhandzündvorrichtung</b>	Ja	<b>Brennerdeckel</b>	Schwarz-Matt emailliert

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

      			
<b>Anzahl der Garraumbeleuchtungen</b>	2	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)</b>	2	<b>Anzahl der Türverglasungen</b>	3
<b>Nutzbare Garraumvolumen</b>	115 l	<b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>	2
<b>Bruttovolumen Garraum</b>	129 l	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Material des Garraums</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	371x724x418 mm
<b>Art der Einschubschienen</b>	Verchromt	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Art der Beleuchtung</b>	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

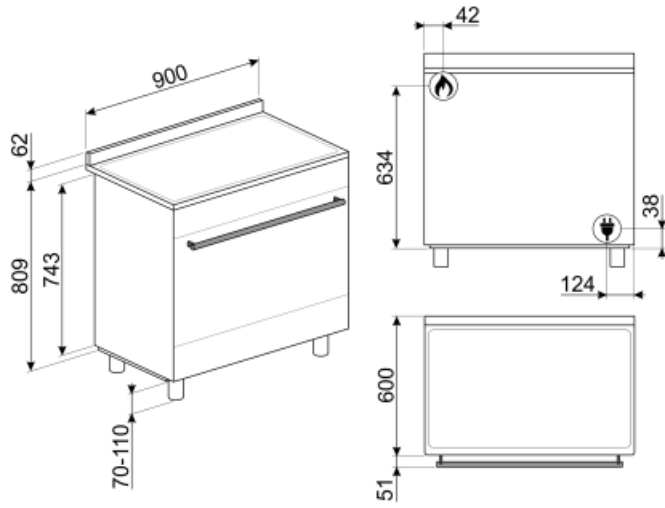
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

## 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	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	14 A	Länge des Netzkabels	120 cm
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	3-polig



## Sonderzubehör



### TPKTR9

Teppanyaki-Grillplatte aus Guss-Edelstahl, geeignet für alle 90 cm Victoria Kochzentren mit Gaskochmulde der Modelle TR90..., TR93...



### 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



### BGTR9

Barbecue-Grillplatte aus Gusseisen, geeignet für alle 90 cm Victoria Kochzentren mit Gaskochmulde der Modelle TR93..., TR90...



### PPR2

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, LxBxH: 420 x 375 x 18 mm, kompatibel für: emaillierte 60 cm Elektro-Backöfen mit und ohne Rundprägung des Backraumbodens.



### TBX6090

Teppanyaki-Edelstahlgrillplatte mit seitlichen Griffen für Classisi-Sinphonie Gas-Standherde der Modelle C9GMX..., LxB: 575 x 274 mm



### 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.



### SFLK1

Kindersicherung



### PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettaleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für: 60 cm emaillierte Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Backraumbodens.

### PPR9

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, L x B x H: 64 x 37,5 x 2,3 cm, kompatibel für: emaillierte 90cm Elektro-Backöfen mit ovaler Prägung des Backraumbodens.



### KITPBX

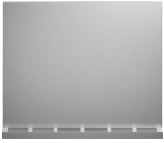
4 Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Standherde Classici, Concert (C6..., C9..., CX..., SCD..)

### KITROT9

Barbecue Drehspeiß-Set (für 90x60 cm Backöfen 115 l)



### KITC9X9-1



Edelstahlrückwand mit integrierter Lüftungsöffnung unten. BxHxT: 896 x 750 x 42 mm, für 90 cm Standherde und Kochzentren, kombinierbar mit allen 90 cm Classici, Master und Portofino Modellen

### KITPAX



High extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm cookers (914-968mm); High extension feet (900mm), st/steel, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)

### GTT



\*\*Totally extractable telescopic guides (1 level)\*\* Extraction: 433 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished

### PALPZ

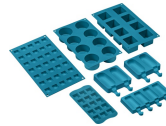


Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm. Einfache, bequeme Verwendung, perfekt, um Pizza, Brot und Gebäck sicher und professionell zu servieren.

### KITC9X9














Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Master cookers











### 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)

- A** A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
-  Triple glazed doors: Number of glazed doors.
-  Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.
-  Umluftbetrieb: Intensives und homogenes Backen, auch für komplexe Rezepte. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Backen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Backergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.
-  UNTERHITZE: Die Heizleistung kommt nur von unten aus dem Garraum. Ideal für süße und herzhafte Torten, Aufläufe und Pizzen. Entwickelt, um das Backen zu vervollständigen und die Speisen knuspriger zu halten. Bei Gasbacköfen steht das Symbol für den Gasbrenner.
-  ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment
-  Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.
-  Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
-  Ever Clean Emaillierung: Es handelt sich um eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die säurebeständig ist und dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung wird bei über 850 °C eingebrannt und schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Backens reduziert wird.
-  Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
-  Ober-/Unterhitze: Traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von jeweils einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist langsamer aber schonender, ideal, um gut gebackene und trockene Gerichte auch im Inneren zu erhalten. Ideal zum Garen aller Arten von Braten, fettem Fleisch, Brot und Backwaren.
-  Heissluft: Diese Funktion ist ideal, um alle Arten von Gerichten schonend zuzubereiten. Die Erhitzung kommt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig. Das Heißluftgebläse ist ideal für das Backen auf mehreren Ebenen.
-  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.

- 
- |   |   |
|---|---|
|  <p>Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.</p> |  <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p> |
|  <p>Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.</p>  |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>   |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>   |  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p>   |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>   |  <p>Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.</p>  |
|  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>  |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>  |