C9IMX2

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709321314
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A

Ästhetik

Design	Squared	**Bedienknebel**	Classici
Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	**Farbe/Material der Bedienknebel**	Metall
Ästhetik	Classici	**Anzahl der Bedienknebel**	7
Logo	Edelstahlprägung	**Farbe des Dekors**	Schwarz
Farbe	Edelstahl	**Display**	LED-Programmuhr
Position des Markenlogos	Zierblende	**Gerätetür**	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen
Oberfläche	Gebürstet	**Glasart**	Eclipse-Schwarzglas
Serie	Symphony	**Türgriff**	Classici
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	**Material des Türgriffs**	Edelstahl gebürstet
Bedienung	Bedienknebel	**Staufach im Sockelbereich**	Klappfach
Farbe LED-Display	Rot	**Stellfüße**	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 nach Zeit

Reinigungsfunktion, Garraum 1

- Vapor Clean

Optionen Kochfeld

Sperrfunktion	Ja	**Reduktion der Leistungsstufen (W)**	3700, 4800, 7400 W
Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja	**Option MultiZone**	Ja

Technische Eigenschaften Kochfeld

Anzahl der Kochzonen 5

Vorne links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Hinten links - Induktion - MultiZone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Mitte - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Hinten rechts - Induktion - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Vorne rechts - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Anzahl der Kochzonen mit Booster	5	**Dekor für min. Topfgröße**	Ja
Anzahl flexibler Zonen	1	**Anzeige der Kochzone**	Ja
Überhitzungsschutz	Ja	**Restwärmeanzeige**	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja		

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

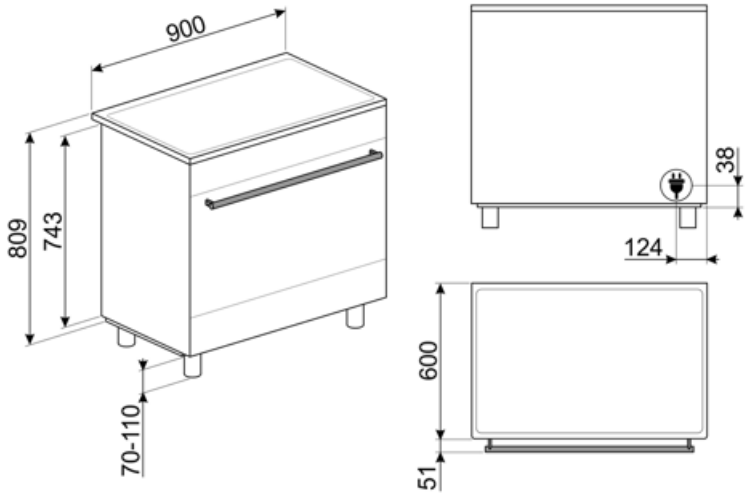
Kurzzeitwecker	Ja	**Temperatur min.**	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	**Temperatur max.**	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit Tiefensperre	1	**Auflagerost**	1
Backblech (H: 20 mm)	1	**Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene**	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1	**Kerntemperaturfühler**	1

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10600 W	**Länge Netzkabel**	150 cm
Absicherung	46 A	**Zusätzliche Anschlussöglichkeiten**	Zwei- oder dreiphasig
Spannung 1 (V)	220-240 V	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung 2 (V)	380-415 V	**Anschlussleiste**	5-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig		


900
809
743
70-110
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

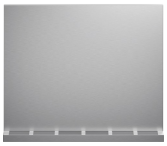
Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihaftbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.

BN940

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

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



KITC9X9-1

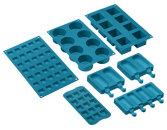
Edelstahl-Rückwand, geeignet für 90 cm Classici-Standherde/Kochzentren (C9, B95), Abmessungen BxHxT: 896x750x42 mm

KITPBX

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

SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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).

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

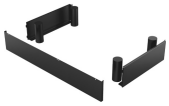
Backblech emailliert, H: 20 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde

GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITH95CPF9

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

PALPZ

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

SFLK1

Kindersicherung.

TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

Alternative Produkte

C9IMMB2

Farbe: Schwarz-Matt

C9IMN2

Farbe: Schwarz-Matt

Symbols glossary

Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches

Energy efficiency class A

Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.

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

Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).

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

Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.

Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

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 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.

Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.

Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.

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

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

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.

Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

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

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

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

Drehknebelbedienung