

C9IMX9-1

Produktabmessung
Zahl der Garräume mit Energielabel
Wärmequelle des Garraums
Wärmequelle des Kochfeldes
Typ Garraum 1
Reinigungssystem Garraum
EAN-Code
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)

90x60 cm
 1
 Elektro
 Induktion
 Umluft + Heißluft
 Vapor Clean
 8017709279691
 A



Ästhetik



Design	Squared	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	Anzahl der Bedienknebel	7
Ästhetik	Classici	Farbe des Dekors	Schwarz
Logo	Edelstahlprägung	Display	LED-Programmuhr
Farbe	Edelstahl	Gerätetür	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen
Position des Markenlogos	Zierblende	Glasart	Eclipse-Schwarzglas
Oberfläche	Gebürstet	Türgriff	Classici
Serie	Symphony	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Staufach im Sockelbereich	Push-Pull-Öffnung (grifflos)
Bedienknebel	Classici	Stellfüße	Silber

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 9

Art der Garfunktionen, Garraum 1

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

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

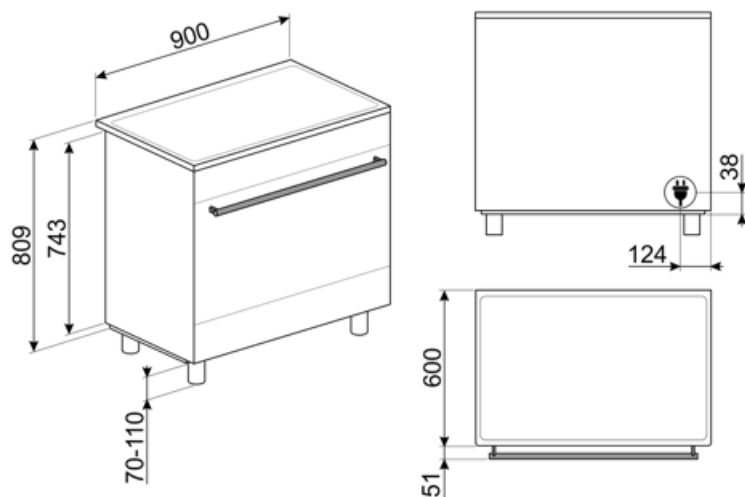
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost	1
Backblech (H: 20 mm)	1	Kerntemperaturfühler	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1		

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10600 W	Länge Netzkabel	150 cm
Absicherung	46 A	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	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	Netzstecker	Nein



Kompatibel Zubehör

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.



AIRFRY9

AIRFRY: Luft-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, Antihafbeschichtung, 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



KITROT9

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



AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal, um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



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 antihafbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITPBX

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



PALPZ

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





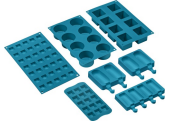
SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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).












TPKPLATE

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

Symbolverzeichnis

 <p>Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches</p>	 <p>Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.</p>
 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>	 <p>Energieeffizienzklasse A</p>
 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</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>Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</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 äüÙe</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</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 einzu</p>
 <p>Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratинieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</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>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.</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>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.</p> |  <p>Restwärmanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.</p> |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</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> | |