

## C9IMX9-1

<b>Produktabmessung</b>	90x60 cm
<b>Zahl der Garräume mit Energielabel</b>	1
<b>Wärmequelle des Garraums</b>	Elektro
<b>Wäremquelle des Kochfeldes</b>	Induktion
<b>Typ Garraum 1</b>	Umluft + Heißluft
<b>Reinigungssystem Garraum</b>	Vapor Clean
<b>EAN-Code</b>	8017709279691
<b>Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)</b>	A



## Ästhetik



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



---

<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	115 l	<b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>	2
<b>Bruttovolumen Garraum</b>	129 l	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Material Garraum</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>	Einhängerahmen verchromt	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Leistung der Unterhitze</b>	1700 W
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Leistung der Oberhitze</b>	1200 W
<b>Programmierung der Garzeit</b>	Start Gardauer mit Endabschaltung	<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W
<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2900 W
<b>Art der Türöffnung</b>	Klapptür	<b>Leistung der Heißluft</b>	2 x 1550 W
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja	<b>Art des Grills</b>	Elektrisch
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja		

## Optionen primärer Garraum 1

---

<b>Kurzzeitwecker</b>	Ja	<b>Temperatur min.</b>	50 °C
<b>Akustisches Signal bei Garzeitende</b>	Ja	<b>Temperatur max.</b>	260 °C

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

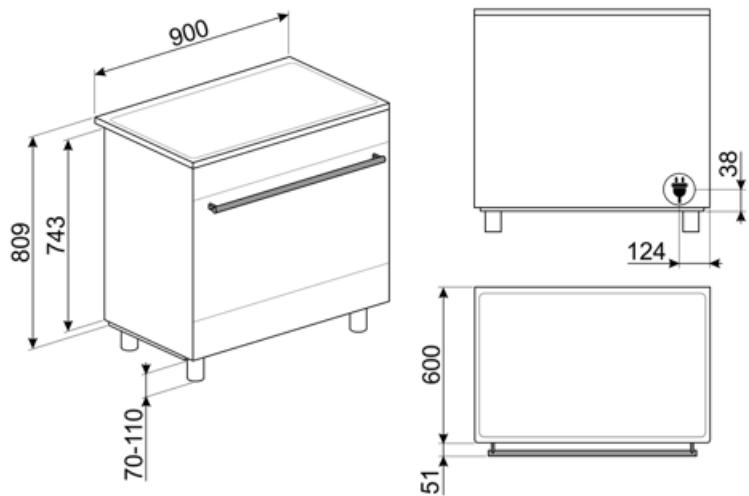
---

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

## Elektrischer Anschluss

---

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



## 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, Antihaltbeschichtung, 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 antihaltbeschichtete 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.

**SCR P**

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.

**SFL K1**

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. Antihaltbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

## Symbols glossary

	Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches		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.		Energy efficiency class A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.		DISPLAY-TYP DIGI screen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.
	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätertür.		Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).
	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		Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.
	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 + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierende Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so
	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.		Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
	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.		ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzuführen.
	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.		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.  |  | 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.  |   |  |