

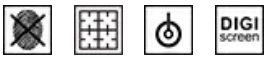
C9GMXD2

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
 Gas
 Umluft + Heißluft
 Vapor Clean
 8017709331016
 A



Ästhetik












Design	Squared	Bedienknebel	Classici
Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger- Protektion	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Ästhetik	Classici	Anzahl der Bedienknebel	8
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
Spritzleiste	Ja	Türgriff	Classici
Serie	Symphony	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Staufach im Sockelbereich	Push-Pull-Öffnung (grifflos)
Art der Topfträger	Gusseisen	Stellfüße	Silber
Bedienung	Bedienknebel		

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











Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Vapor Clean

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	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2
Nutzbare Garraumvolumen	115 l	Sicherheitsthermostat	Ja	Bruttovolumen Garraum	129 l	Kühlsystem	Kühlgebläse	Anzahl der Garebenen	5
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm	Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Temperaturregelung	Elektromechanisch	Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt
Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung der Unterhitze	1700 W	Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung der Oberhitze	1200 W	Leistung der Beleuchtung	40 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W						

Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung des Großflächengrills	2900 W
Garraumbelichtung bei Türöffnung	Ja	Leistung der Heißluft	2 x 1550 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Art des Grills	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja		
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

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	110 cm
Absicherung	14 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	Anschlussleiste	3-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig	Netzstecker	Nein



Kompatibel Zubehör

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



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITH900CPF9

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



KITPBX

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



SFLK1

Kindersicherung.



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



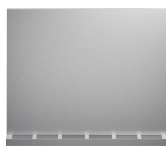
GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



KITC9X9-1

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



KITH95CPF9

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



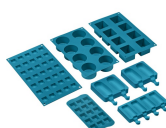
PALPZ

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

























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

 <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>	 <p>Energy efficiency class A</p>
 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p>	 <p>Drehknebelbedienung</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>Auftaufunktion: bei Wahl dieser Funktion sind die Heizwiderstände deaktiviert.</p>
 <p>DISPLAY-TYP DIGIScreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.</p>	 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</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 äußere</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>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</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>Vollglasinentür: 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>



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.



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



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



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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