

# C92IPX2

**Produktabmessung** 

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1 Typ Garraum 2

Reinigungssystem Garraum

**EAN-Code** 

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

90x60 cm

2

Elektro

Induktion

Umluft + Heißluft

Ober-/Unterhitze

Pyrolyse

8017709329716

Α



# Ästhetik





Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo

Farbe

Position des

Markenlogos

Oberfläche

**Spritzleiste** 

Serie

Farbe der Kochmulde

**Bedienung** 

Farbe LED-Display

Squared

Metall lackiert

Classici

Edelstahlprägung

Edelstahl

Zierblende

Gebürstet

Symphony

Edelstahl

Bedienknebel

Rot

Bedienknebel

Farbe/Material der Bedienknebel

Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart

Türgriff

Material des Türgriffs

Staufach im

Sockelbereich

Stellfüße

Classici

Metall

Schwarz

LED-Programmuhr

Mit 2 horizontalen

Edelstahlverblendungen

Eclipse-Schwarzglas

Classici

Edelstahl gebürstet

Klappfach

Silber

# Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1



Art der Garfunktionen, Garraum	1					
Statisch	Ober-/Unterh	itze + Umluft	Heißluft			
Turbo-Heißluft	ECO ECO	e <sup>ne</sup>	Großflächengrill			
Großflächengrill + Umluft	Unterhitze	8	Unterhitze + Umluft			
Reinigungsfunktion, Garraum 1						
Pyrolyse						
Programme / Funktionen sekundärer Backofen						
Anzahl der Garfunktionen, Garro Ober-/Unterhitze	aum 2	3				
Garfunktionen, Garraum 2						
Statisch	Großflächeng	ırill	Unterhitze			
Technische Eigenschaften Kochfeld						
P STOP						
Anzahl der Kochzonen 5 Vorne links - Induktion - MultiZone -	2 10 kW - Booster 2 3	20 kW - 21 0v19 0 cm				
Hinten links - Induktion - MultiZone						
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 5	Booster 3.00 kw - W	Automatische	Ja			
mit Booster		Anpassung des	ju			
Anzahl flexibler Zonen 1 Überhitzungsschutz Ja		Topfdurchmessers Dekor für min.	Ja			
Überlaufschutz Ja		Topfgröße	-			
		Anzeige der Kochzor				
		Restwärmeanzeige	Ja			
Technische Eigenschaften primärer Garraum 1						
7011 2 5						
Anzahl der 1		Vollglasinnentür	Ja			
Garraumbeleuchtungen		herausnehmbar	4			
Anzahl der Ventilatoren 1 (Umluft/Heißluft)		Anzahl der Türverglasungen	4			

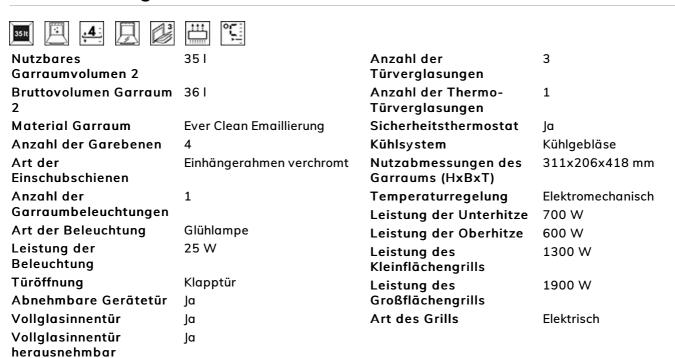


Nutzbares Garraumvolumen	701	Anzahl der Thermo- Türverglasungen	3
Bruttovolumen Garraum Material Garraum Anzahl der Garebenen Art der Einschubschienen	<ul><li>79 I</li><li>Ever Clean Emaillierung</li><li>5</li><li>Einhängerahmen verchromt</li></ul>	Sicherheitsthermostat Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung Kühlsystem	Ja Ja Kühlgebläse
Herausnehmbare Schutzabdeckung für Oberhitze/Grill	Ja	Türverriegelung bei Pyrolyse Nutzabmessungen des	Ja 360X460X425 mm
Art der Beleuchtung Leistung der Beleuchtung	Halogen 40 W	Garraums (HxBxT) Temperaturregelung Leistung der Unterhitze	Elektromechanisch 1200 W
Programmierung der Garzeit Garraumbeleuchtung	Start Gardauer mit Endabschaltung Ja	Leistung der Oberhitze Leistung des Kleinflächengrills Leistung des Großflächengrills Leistung der Heißluft	1000 W 1700 W
bei Türöffnung Art der Türöffnung Abnehmbare Gerätetür	Klapptür Ja		2700 W 2000 W
Vollglasinnentür	Ja	Art des Grills	Elektrisch

# Optionen primärer Garraum 1

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

# Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



# Optionen sekundärer Garraum 2



Temperatur min. 50 °C Temperatur max. 245 °C

# Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



Grillrost mit 1 Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene 1
Tiefensperre Kerntemperaturfühler 1
Backblech (H: 20 mm) 1 Tastensperre/Kindersicherung 1

Backblech/Fettpfanne 1 (H: 40 mm) Auflagerost 1

# Serienzubehör sekundärer Garraum 2

Grillrost mit 1 Auflagerost für 1 Tiefensperre Backblech/Fettpfanne

Backblech Maxi- 1 Tastensperre/Kindersicherung 1 Garraum

Elektrischer Anschluss

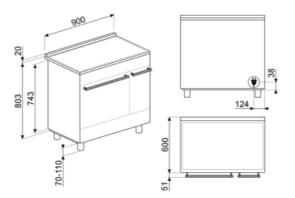
Elektrischer 12000 W Typ des vorinstallierten Einphasig

Gesamtanschlusswert Anschlusskabels

Absicherung 36 A Zusätzliche Ja, zwei- oder dreiphasig

Spannung 220-240 ∨ Anschlussöglichkeiten

Spannung 2 380-415 V Frequenz 50/60 Hz Anschlussleiste 5-polig





# 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.



#### 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



#### BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde





Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



#### BNP608T

Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



### **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.



#### **GTP**

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### KIT600C92PX

Hintere Abdeckleiste für Kochfeld, geeignet für 90 cm Classici-Standherde mit Pyrolyse-Backofen.



#### KITH900CPF9

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



#### KITH95CPF9

Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, 3seitige Sockelblende, 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).



#### **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).



#### **STONE**

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm

#### **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.



# Symbols glossary

Bräunung der Speisen.

-			
Ō	Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches	P	Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.
A A	Energy efficiency class A	8	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
$2^3$	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.	4	Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
we co	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
₩)	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.	8	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
	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.		Static: Traditional cooking suitable for the preparation of one dish at a time. The fan is not active and the heat comes from below and from above at the same time. Static cooking is slower and more delicate, ideal in order to get well cooked and dry dishes even inside. Ideal for cooking all types of roasts, fatty meats, bread, filled cakes.
	Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.		Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.
<b>®</b>	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	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
··	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.





### Beleuchtung



Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga



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.



Überlaufschutz: diese Schutzeinrichtung schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn Flüssigkeiten überlaufen und auf das Touch-Display gelangen.



Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne



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



Removable roof liner: This is a perfect solution that protects the upper part of the cavity of the oven from pollution. Easy to remove for cleaning, it can be washed in the dishwasher.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Nutzvolumen 35 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



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



Drehknebelbedienung



# Benefit (TT)

#### Induktionskochfeld

Induktion bietet schnelles Kochen und präzise Temperaturkontrolle

Durch die Verwendung von geeignetem Kochgeschirr ist die Induktion einfach zu bedienen und zu warten, sicher und schnell

#### **Pyrolyse**

Einfache Ofenreinigung dank spezieller Pyrolyse-Funktion, die Speiserückstände durch hohe Temperaturen zu Asche reduziert.

#### Touch control

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit nur einer Berührung.

### Ablagefach

Mehr Platz dank des unteren Fachs, ideal für die Aufbewahrung von Zubehör oder Kochgeschirr

#### Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilierte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

# **Multilevel Cooking**

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

# Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

#### Herausnehmbares Innenglas

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

### Tangentiale Kühlung

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

### Teleskopschienen

Einfaches Herausziehen und sicheres Einschieben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

#### **Cool Door**

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

### Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)



# Pizzastein (optionales Zubehör)

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

# BBQ (optionales Zubehör)

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

### Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

### Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

# Single Turbine

Der Ofen ist mit einem Ventilator und einem ringförmigen Heizelement ausgestattet, das das Garen mit Umluft ermöglicht.