

## C92IPX2

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Ober-/Unterhitze
Reinigungssystem Garraum	Pyrolyse
EAN-Code	8017709329716
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A












## Ästhetik

			
Design	Squared	Bedienknebel	Classici
Bedienoberfläche	Metall lackiert	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	Klappfach
Bedienung	Bedienknebel	Stellfüße	Silber
Farbe Display	Rot		

## Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	9
-------------------------------------	---

### Art der Garfunktionen, Garraum 1

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

### Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Pyrolyse
---

## Programme / Funktionen sekundärer Backofen




### Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2

3

#### Ober-/Unterhitze



### Garfunktionen, Garraum 2

 Statisch	 Großflächengrill	 Unterhitze
---	--	--

## 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

<b>Anzahl der Kochzonen mit Booster</b>	5	<b>Automatische Anpassung des Topfdurchmessers</b>	Ja
<b>Anzahl flexibler Zonen</b>	1	<b>Dekor für min. Topfgröße</b>	Ja
<b>Überhitzungsschutz</b>	Ja	<b>Anzeige der Kochzone</b>	Ja
<b>Überlaufschutz</b>	Ja	<b>Restwärmeanzeige</b>	Ja

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



<b>Anzahl der Garraumbeleuchtungen</b>	1	<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja
<b>Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)</b>	1	<b>Anzahl der Türverglasungen</b>	4

<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	70 l	<b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>	3
<b>Bruttovolumen Garraum</b>	79 l	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja
<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<b>Türverriegelung bei Pyrolyse</b>	Ja
<b>Herausnehmbare Schutzabdeckung für Oberhitze/Grill</b>	Ja	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	360X460X425 mm
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W
<b>Programmierung der Garzeit</b>	Start Gardauer mit Endabschaltung	<b>Leistung der Oberhitze</b>	1000 W
<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W
<b>Art der Türöffnung</b>	Klapptür	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2700 W
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja	<b>Leistung der Heißluft</b>	2000 W
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja	<b>Art des Grills</b>	Elektrisch

## 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

## Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



<b>Nutzbares Garraumvolumen 2</b>	35 l	<b>Anzahl der Türverglasungen</b>	3
<b>Bruttovolumen Garraum 2</b>	36 l	<b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>	1
<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Anzahl der Garebenen</b>	4	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	311x206x418 mm
<b>Anzahl der Garraumbeleuchtungen</b>	1	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Art der Beleuchtung</b>	Glühlampe	<b>Leistung der Unterhitze</b>	700 W
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	25 W	<b>Leistung der Oberhitze</b>	600 W
<b>Türöffnung</b>	Klapptür	<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1300 W
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	1900 W
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja	<b>Art des Grills</b>	Elektrisch
<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja		

## Optionen sekundärer Garraum 2

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

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



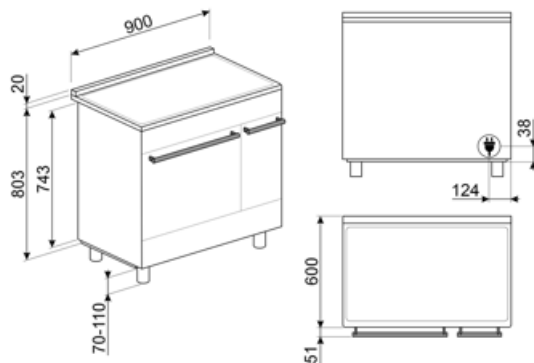
Grillrost mit Tiefensperre	1	Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene	1
Backblech (H: 20 mm)	1	Kerntemperaturfühler	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1	Tastensperre/Kindersicherung	1
Auflagerost	1		

## Serienzubehör sekundärer Garraum 2

Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost für Backblech/Fettpfanne	1
Backblech Maxi-Garraum	1	Tastensperre/Kindersicherung	1

## Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	12000 W	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	Zwei- oder dreiphasig
Absicherung	36 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	Anschlussleiste	5-polig
Spannung 2 (V)	380-415 V	Netzstecker	Nein
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	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.



### 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



### BN640

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



### GRILLPLATE

Universal-Grillplatte mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 mm



### 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).



### 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.



### BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 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).



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### KIT600C92PX

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



### 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.





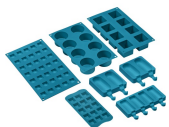
#### SCRP

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














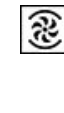






Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm























#### TPKPLATE

Universal-Teppanyaki-Grillplatte mit Antihafbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 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>Drehknebelbedienung</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</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>Vierfach 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 außen.</p>
 <p>Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggarwerden 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>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.</p>
 <p>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</p>	 <p>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.</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><b>Großflächengrill:</b> 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.</p> |  <p><b>Umluft-Großflächengrill:</b> sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>  |
|  <p><b>Beleuchtung</b></p>   |  <p><b>Turbo-Heißluft:</b> 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</p>                                    |
|  <p><b>Überhitzungsschutz:</b> dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>  |  <p><b>Induktionskochfeld:</b> 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><b>Vollglasinnentür:</b> eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>  |  <p><b>Innere Türverglasung:</b> diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>  |
|  <p><b>Seitliche Innenbeleuchtung:</b> zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>   |  <p><b>Automatische Öffnung:</b> 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><b>Überlaufschutz:</b> diese Schutzeinrichtung schaltet das Kochfeld automatisch ab, wenn Flüssigkeiten überlaufen und auf das Touch-Display gelangen.</p>   |  <p><b>Pyrolyse-Reinigungsfunktion:</b> 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</p>                                  |
|  <p><b>Restwärmanzeige:</b> Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.</p>   |  <p><b>Removable roof liner:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 4 Garebenen.</p>   |  <p><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>  |
|  <p><b>Teleskopschienen:</b> ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p>  |  <p><b>Elektronische Temperatursteuerung:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Nutzvolumen 35 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>   |  <p><b>Nutzvolumen 70 l:</b> umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>  |

---

## 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 Einschoben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

### **Einstellbare Höhe**

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

### **Isothermischer Garraum**

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

#### **Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)**

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

#### **Cool Door**

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

#### **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)

#### **Single Turbine**

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