CG90CIXT

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709332020
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik

DIGI touch DIGI screen

Design	Standard
Bedienoberfläche	Edelstahl
Ästhetik	Classici
Logo	Geprägt
Farbe	Edelstahl
Position des Markenlogos	Zierblende
Oberfläche	Gebürstet
Serie	Concert
Farbe der Kochmulde	Edelstahl
Bedienung	DIGItouch
Farbe Display	Rot

Bedienknebel	Classici
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Anzahl der Bedienknebel	2
Farbe des Dekors	Schwarz
Display	DigiScreen
Gerätetür	Vollglas
Glasart	Schwarz
Türgriff	Classici
Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Stellfüße	Schwarz

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 8

Art der Garfunktionen, Garraum 1

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

Reinigungsfunktion, Garraum 1

Vapor Clean

Optionen Kochfeld

Sperrfunktion	Ja
Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja
Reduktion der Leistungsstufen (W)	3000, 4500, 7400 W

Technische Eigenschaften Kochfeld

Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Hinten links - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Hinten rechts - Induktion - Maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Vorne rechts - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Anzahl der Kochzonen mit Booster	4	**Dekor für min. Topfgröße**	Ja
Überhitzungsschutz	Ja	**Anzeige der Kochzone**	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**	2
Nutzbares Garraumvolumen	115 l	**Anzahl der Thermo-Türverglasungen**	1
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
		Leistung der Heißluft	2 x 1550 W
Art der Türöffnung	Klapptür	**Art des Grills**	Elektrisch

Abnehmbare Gerätetür	Ja
Vollglasinnentür	Ja

Optionen primärer Garraum 1

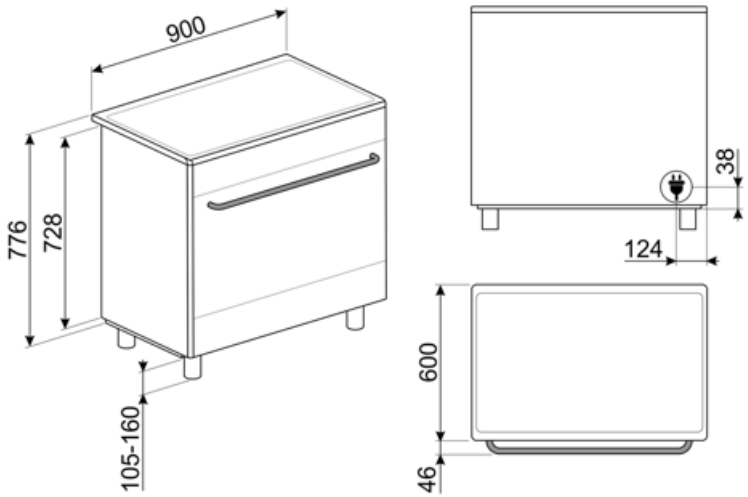
Kurzzeitwecker	Ja	**Temperatur min.**	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	**Temperatur max.**	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit Tiefensperre	1	**Backblech (H: 20 mm)**	1

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10600 W	**Zusätzliche Anschlussöglichkeiten**	Zwei- oder dreiphasig
Absicherung	46 A	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	**Anschlussleiste**	5-polig
Spannung 2 (V)	380-415 V	**Netzstecker**	Nein



Kompatibel Zubehör



AIRFRY9

AIRFRY: Luftt-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, Antihaftbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.



BN920

Backblech emailliert, H: 20 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



BN940

Backblech emailliert, H: 40 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



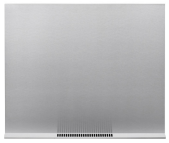
GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KIT600SNL-9

Hintere Abdeckleiste für Kochfeld, geeignet für 90 cm Concert-Standherde mit einem Backofen.



KIT90X9-1

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 90 cm Concert Standherde (SCD90, SUK91). BxHxT: 896x749x47 mm.



KITH95

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für Concert-Standherde (911-966mm).



KITPDQ

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (850-881 mm), geeignet für Concert-Standherde.



PALPZ

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



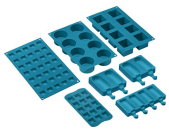
SCRP

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).

Symbolverzeichnis



Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.



Energieeffizienzklasse A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).



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: 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.



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



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



Große Kochzone: für die flexible Verwendung auch von größerem Kochgeschirr.



Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Doppelt verglaste Tür: Anzahl der verglasten Türen.



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



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



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.



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.



Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.



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.



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.



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



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



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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



Touch Control: Digi Touch-Bedienung