

CG90IXT9

| | |
|---|-------------------|
| Produktabmessung | 90x60 cm |
| Zahl der Garräume mit Energielabel | 1 |
| Wärmequelle des Garraums | Elektro |
| Wärmequelle des Kochfeldes | Induktion |
| Typ Garraum 1 | Umluft + Heißluft |
| Reinigungssystem Garraum | Vapor Clean |
| EAN-Code | 8017709281236 |
| Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D) | A |









Ästhetik


| | | | |
|--|------------|---------------------------------|---------------------|
|  | | | |
| Ästhetik | Classici | Farbe/Material der Bedienknebel | Metall |
| Serie | Concert | Anzahl der Bedienknebel | 2 |
| Design | Standard | Farbe des Dekors | Schwarz |
| Farbe | Edelstahl | Display | LED-Programmuhr |
| Oberfläche | Gebürstet | Gerätetür | Vollglas |
| Bedienoberfläche | Edelstahl | Glasart | Stopsol-Silberglas |
| Logo | Geprägt | Türgriff | Concert |
| Position des Markenlogos | Zierblende | Material des Türgriffs | Edelstahl gebürstet |
| Farbe der Kochmulde | Edelstahl | Stellfüße | Schwarz |
| Bedienknebel | Classici | | |

Programme / Funktionen

| | |
|-------------------------------------|---|
| Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 | 6 |
| Art der Garfunktionen, Garraum 1 | |

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

Reinigungsfunktion, Garraum 1

| |
|--|
|  Vapor Clean |
|--|

Optionen Kochfeld



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

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 | 1 | Vollglasinnentür herausnehmbar | Ja |
| Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft) | 1 | Anzahl der Türverglasungen | 3 |
| Nutzbare 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 |
| Art der Türöffnung | Klapptür | Leistung der Heißluft | 2000 W |
| Abnehmbare Gerätetür | Ja | Art des Grills | Elektrisch |
| Vollglasinnentür | Ja | | |

Optionen primärer Garraum 1

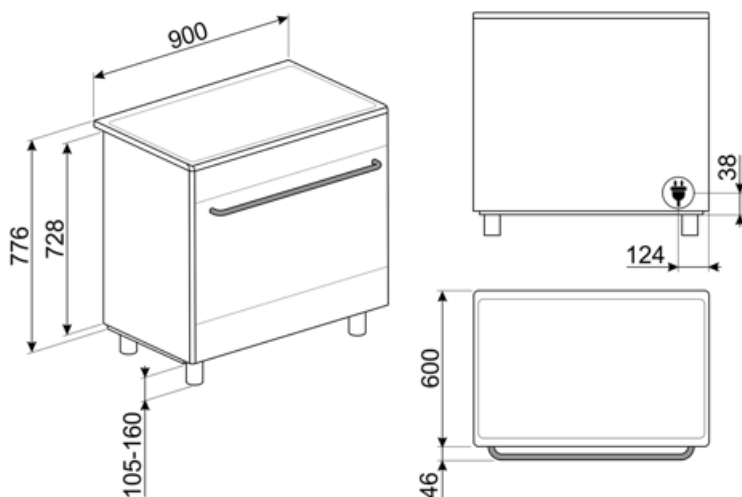
| | | | |
|------------------------------------|----|-----------------|--------|
| Kurzzeitwecker | Ja | Temperatur min. | 50 °C |
| Akustisches Signal bei Garzeitende | Ja | Temperatur max. | 260 °C |

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

| | | | |
|---------------------------------|---|-------------|---|
| Grillrost mit Tiefensperre | 1 | Auflagerost | 1 |
| Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm) | 1 | | |

Elektrischer Anschluss

| | | | |
|----------------------------------|-----------|--|---------------------------|
| Elektrischer Gesamtanschlusswert | 10600 W | Typ des vorinstallierten Anschlusskabels | Einphasig |
| Absicherung | 46 A | Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten | Ja, zwei- oder dreiphasig |
| Spannung | 220-240 V | Frequenz | 50/60 Hz |
| Spannung 2 | 380-415 V | Anschlussleiste | 5-polig |



Sonderzubehör

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



SFLK1

Kindersicherung.



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



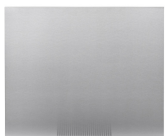
KIT600SNL-9

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.



KITPDQ

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



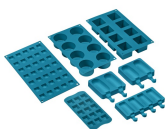
PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE 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).



AL90X9

Upstand suitable for 90cm Concert cookers with gas hob and MF oven



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



PPR9

Pizzastein aus Schamottstein, rechteckig, glasiert, LxBxH: 64x37,5x2,3 cm, kompatibel für alle emaillierten 90cm Elektro-Backöfen mit ovaler Prägung des Garraumbodens.

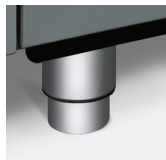


BBQ9



KITH95

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



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.























GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



Symbols glossary (TT)

| | |
|--|---|
|  <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>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p> |
|  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p> |  <p>Dreifach 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-Emallierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emallierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emallierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußere</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>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 Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>Große Kochzone: für die flexible Verwendung auch von größerem Kochgeschirr.</p> |  <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p> |
|  <p>Induktionskochfeld: 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>Vollglasinnentür: 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.



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 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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

Benefit (TT)

Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilerte Umluftströmung garantiert

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

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

Vapor Clean

Durch Einführen von Wasser in eine Vertiefung am Boden des Garraums wird Dampf erzeugt, der die Rückstände aufweicht und ihre Entfernung erleichtert

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Tangentiale Kühlung

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

Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Herausnehmbares Innenglas

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

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)

BBQ (optionales Zubehör)

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

Pizzastein (optionales Zubehör)

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