

# CPF92IMX

|   |                   |
|---|-------------------|
| 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  | Vapor Clean       |
| EAN-Code  | 8017709297343     |
| Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D) | A                 |
| Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D) | A                 |










## Ästhetik



|                                 |  |                           |                     |
|---------------------------------|--|---------------------------|---------------------|
| Ästhetik                        | Portofino                                | Anzahl der Bedienknebel   | 8                   |
| Farbe                           | Edelstahl                                | Farbe des Dekors          | Schwarz             |
| Oberfläche                      | Gebürstet                                | Türgriff                  | Portofino           |
| Gerätetür                       | Mit Rahmen                               | Material des Türgriffs    | Edelstahl gebürstet |
| Farbe der Kochmulde             | Edelstahl                                | Glasart                   | Grau                |
| Bedienoberfläche                | Edelstahl mit Anti-Finger-<br>Protektion | Stellfüße                 | Schwarz             |
| Bedienknebel                    | Portofino                                | Staufach im Sockelbereich | Klappfach           |
| Farbe/Material der Bedienknebel | Metall                                   | Markenlogo                | Edelstahlprägung    |
| Display                         | LED-Programmuhr                          | Position des Markenlogos  | Zierblende          |

## Programme / Funktionen

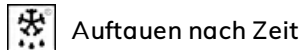
|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 | 7 |
| Art der Garfunktionen, Garraum 1    |   |

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

## Reinigungsfunktion, Garraum 1



## Sonderfunktionen Garraum 1



## Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2

3

Garfunktionen, Garraum 2



## 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

## 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>           | 3              |
| <b>Nutzbares Garraumvolumen</b>                  | 70 l                              | <b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>    | 2              |
| <b>Bruttovolumen Garraum</b>                     | 79 l                              | <b>Sicherheitsthermostat</b>                | Ja             |
| <b>Material Garraum</b>                          | Ever Clean Emaillierung           | <b>Kühlsystem</b>                           | Kühlgebläse    |
| <b>Anzahl der Garenbenen</b>                     | 5                                 | <b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b> | 360X460X425 mm |
| <b>Art der Einschubschienen</b>                  | Einhängerrahmen verchromt         | <b>Temperaturregelung</b>                   | Elektronisch   |
| <b>Art der Beleuchtung</b>                       | Halogen                           | <b>Leistung der Unterhitze</b>              | 1200 W         |
| <b>Leistung der Beleuchtung</b>                  | 40 W                              | <b>Leistung der Oberhitze</b>               | 1000 W         |
| <b>Programmierung der Garzeit</b>                | Start Gardauer mit Endabschaltung | <b>Leistung Oberhitze/Grill</b>             | 1700 W         |
| <b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>         | Ja                                | <b>Leistung des Großflächengrills</b>       | 2700 W         |
| <b>Art der Türöffnung</b>                        | Klapptür                          | <b>Leistung der Heißluft</b>                | 2000 W         |
| <b>Abnehmbare Gerätetür</b>                      | Ja                                | <b>Art des Grills</b>                       | Elektrisch     |
| <b>Vollglasinnentür</b>                          | Ja                                |   |                |

## Optionen primärer Garraum 1

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

## Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



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

## Optionen sekundärer Garraum 2

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

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

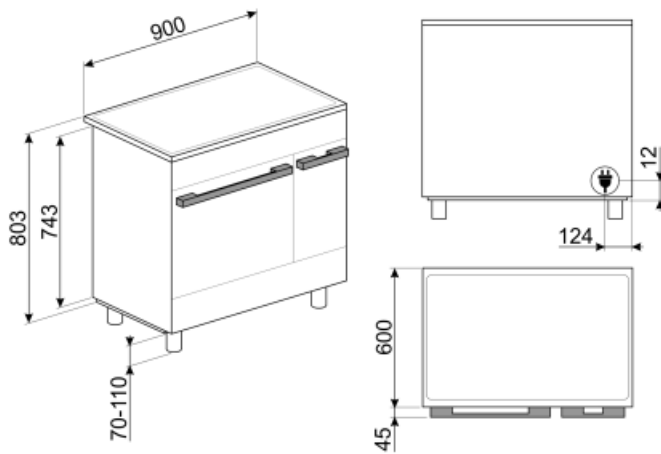
## Serienzubehör sekundärer Garraum 2

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

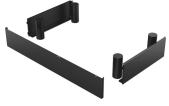
## Elektrischer Anschluss

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| Elektrischer Gesamtanschlusswert | 11000 W   |
| Absicherung                      | 33 A      |
| Spannung                         | 220-240 V |
| Spannung 2                       | 380-415 V |

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Typ des vorinstallierten Anschlusskabels | Einphasig                 |
| Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten       | Ja, zwei- oder dreiphasig |
| Frequenz                                 | 50/60 Hz                  |
| Anschlussleiste                          | 5-polig                   |



## Sonderzubehör



### KITH95CPF9

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

### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### 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).



### KITPBX

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



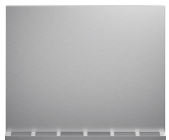
### BN620-1

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



### KITPD

Kit Stellfüße (950 mm), Schwarz, für Erhöhung, geeignet für 90 cm Classici-Standherde, Portofino-Kochzentren (914-968 mm) und Concert-Standherde (880-935 mm).



### KITC9X9-1

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

### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### SFLK1

Kindersicherung.



### PRTX

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



### PPR9

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



### KITH900CPF9

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



### SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



### STONE

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



### KITPAX

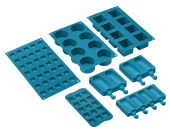
Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für 90 cm Classici-Standherde, Portofino-Kochzentren (914-968 mm) und Concert-Standherde (880-935 mm).



### BN640

















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










## 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 (TT)

|   |   |
|---|---|
|  <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>  |  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>   |
|  <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p> |
|  <p>Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeeasierung.</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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</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 einzugeben.</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>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, wie Koteletts oder Würstchen, geeignet.</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>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>      |
|  <p>Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.</p> |  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.</p>  |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>   |  <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p> |
|  <p>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.</p>  |  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>                 |
|  <p>Nutzvolumen 35 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>   |  <p>Garraumvolumen 70 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p>                             |
|  <p>DISPLAY-TYP DIGI screen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.</p>   |  <p>Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches</p>  |



## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **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

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Electronic control**

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils