CPF92IMX



Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle 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

Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	**Anzahl der Bedienknebel**	8
Ästhetik	Portofino	**Farbe des Dekors**	Schwarz
Logo	Edelstahlprägung	**Display**	DigiScreen
Farbe	Edelstahl	**Gerätetür**	Mit Rahmen
Position des Markenlogos	Zierblende	**Glasart**	Grau
Oberfläche	Gebürstet	**Türgriff**	Portofino
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	**Material des Türgriffs**	Edelstahl gebürstet
Bedienung	Bedienknebel	**Sockelschublade**	Klappfach
Bedienknebel	Portofino	**Stellfüße**	Schwarz
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall		

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	7

Art der Garfunktionen, Garraum 1

 Statisch

 Ober-/Unterhitze + Umluft

 Heißluft

 ECO

 Großflächengrill

 Großflächengrill + Umluft

 Unterhitze + Umluft

Sonderfunktionen Garraum 1

 Auftauen nach Zeit

Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Vapor Clean

Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 3

Garfunktionen, Garraum 2

 Statisch

 Kleinflächengrill

 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

Anzahl flexibler Zonen 1

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	**Anzahl der Türverglasungen**	3
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	**Anzahl der Thermo-Türverglasungen**	2
Bruttovolumen Garraum	79 l	**Sicherheitsthermostat**	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	**Kühlsystem**	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	5	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	360X460X425 mm

Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	**Temperaturregelung**	Elektronisch
Art der Beleuchtung	Halogen	**Leistung der Unterhitze**	1200 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Leistung der Oberhitze**	1000 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	**Leistung des Kleinflächengrills**	1700 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Leistung des Großflächengrills**	2700 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

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Nutzbares 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 des Kleinflächengrills**	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



Auflagerost	1

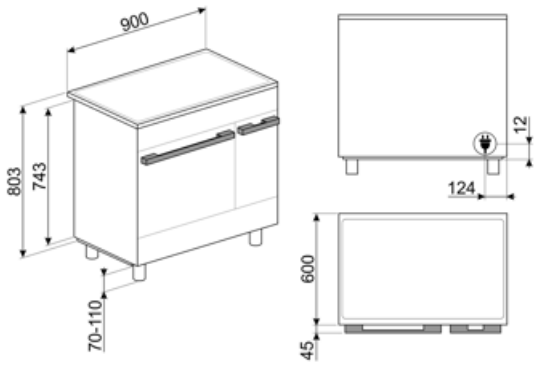
Grillrost mit Tiefensperre	1	**Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene**	1
Backblech (H: 20 mm)	1		
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1		

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	11000 W	**Zusätzliche Anschlussöglichkeiten**	Zwei- oder dreiphasig
Absicherung	33 A	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	**Anschlussleiste**	5-polig
Spannung 2 (V)	380-415 V	**Netzstecker**	Nein



Kompatibel Zubehör



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).



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITH900CPF9

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



KITPAX

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



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).



SFLK1

Kindersicherung.

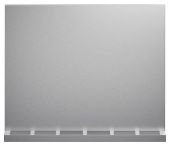


BN640

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

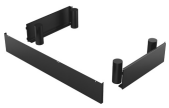
GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



KITC9X9-1

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



KITH95CPF9

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



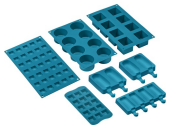
KITPBX

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



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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



Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



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



Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.



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



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



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



Beleuchtung



Energieeffizienzklasse A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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.



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.



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.



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.

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.

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

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

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

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

Elektronische Kontrolle

Elektronische Steuerung für präzises Temperaturmanagement und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Teleskopschienen

Einfaches Herausziehen und sicheres Einschieben 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.