CPF120IGMPX

Produktabmessung	120x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Gas-/Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Pyrolyse
EAN-Code	8017709278267
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik

Design	Integrierbar	**Farbe/Material der Bedienknebel**	Metall
Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	**Anzahl der Bedienknebel**	11
Ästhetik	Portofino	**Farbe des Dekors**	Schwarz
Logo	Edelstahlprägung	**Display**	DigiScreen
Farbe	Edelstahl	**Gerätetür**	Mit Rahmen
Position des Markenlogos	Zierblende	**Glasart**	Schwarz
Oberfläche	Gebürstet	**Türgriff**	Portofino
Spritzleiste	Ja	**Material des Türgriffs**	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	**Sockelschublade**	Schublade
Art der Topfträger	Gusseisen	**Schublade**	Ja
Bedienung	Bedienknebel	**Gerätesockel**	Schwarz
Bedienknebel	Portofino		

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	9

Art der Garfunktionen, Garraum 1

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

Reinigungsfunktion, Garraum 1

- Pyrolyse

Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 8

Garfunktionen, Garraum 2

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

Garfunktionen mit Direct-Steam

- Heißluft

Reinigungsfunktion, Garraum 2

- Vapor Clean

Technische Eigenschaften Kochfeld

Anzahl der Kochzonen 6

Mitte links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW
Vorne Mitte - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW
Hinten Mitte - Gas - Starkbrenner - 3.00 kW
Vorne rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Hinten rechts - Induktion - MultiZone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Mitte - Teppanyaki - 1.40 kW

Anzahl flexibler Zonen	1	**Automatische Anpassung des Topfdurchmessers**	Ja
Typ Gasbrenner	Standard	**Dekor für min. Topfgröße**	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja	**Anzeige der Kochzone**	Ja
Brennerdeckel	Schwarz-Matt emailliert		
Überhitzungsschutz	Ja		

Restwärmeanzeige	Ja

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	2
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1
Nutzbares Garraumvolumen	70 l
Bruttovolumen Garraum	79 l
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Anzahl der Garebenen	5
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt
Art der Beleuchtung	Halogen
Leistung der Beleuchtung	40 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja
Art der Türöffnung	Klapptür
Abnehmbare Gerätetür	Ja
Vollglasinnentür	Ja
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Türverglasungen	4
Anzahl der Thermo-Türverglasungen	3
Sicherheitsthermostat	Ja
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Kühlsystem	Kühlgebläse
Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360X460X425 mm
Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung der Unterhitze	1200 W
Leistung der Oberhitze	1000 W
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Leistung des Großflächengrills	2700 W
Leistung der Heißluft	2000 W
Art des Grills	Elektrisch
Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja
Temperatur min.	50 °C
Temperatur max.	280 °C

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Nutzbares Garraumvolumen 2	63 l
Bruttovolumen Garraum 2	79 l
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung
Anzahl der Garebenen	5
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	2
Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2
Sicherheitsthermostat	Ja
Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Kühlsystem	Kühlgebläse
Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360X460X425 mm
Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung der Unterhitze	1200 W

Art der Beleuchtung	Halogen	**Leistung der Oberhitze**	1000 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Leistung des Kleinflächengrills**	1700 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	**Leistung des Großflächengrills**	2700 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Leistung der Heißluft**	2000 W
Türöffnung	Klapptür	**Art des Grills**	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja	**Grill abklappbar**	Ja
Vollglasinnentür	Ja	**Soft-Close Komfort-Schließsystem**	Ja
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja		
Anzahl der Türverglasungen	3		

Optionen sekundärer Garraum 2

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

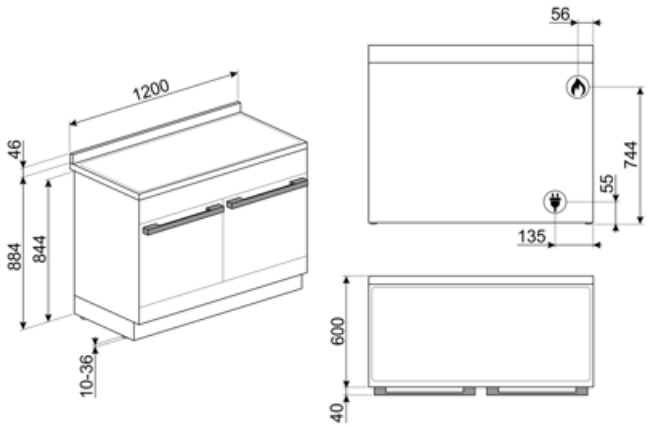
Serienzubehör sekundärer Garraum 2



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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10900 W	**Zusätzliche Anschlussöglichkeiten**	Zwei- oder dreiphasig
Absicherung	32 A	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	**Anschlussleiste**	5-polig
Spannung 2 (V)	380-415 V	**Netzstecker**	Nein
Prüfkabel	Ja		


1200
46
884
844
10-36
56
744
55
135
600
40

Kompatibel Zubehör



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.



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



BN620-1

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



BN640

Backblech emailliert (H: 40 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).



GRILLPLATE

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



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KIT1CPF120X

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 120 cm Portofino-Kochzentren (CPF120). BxHxT: 1195x750x46 mm.



KITH95CPF120

Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, 3-seitige Sockelblende, geeignet für 120 cm Portofino-Kochzentren (CPF120I)



KITP65CPF120

Kit Tiefenausgleich (650 mm), Schwarz, Aufstellung ohne Spritzleiste, geeignet für 120 cm Portofino-Kochzentren (CPF120I).



PALPZ

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



SCRP

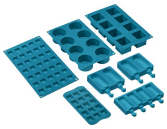
Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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).

WOKGHU



Wokring aus Gußeisen, geeignet für Gaskochfelder und Gas-Standherde (siehe Angabe der Produktbeschreibung)

TPKPLATE



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

Alternative Produkte



CPF120IGMPWH

Farbe: Weiß



CPF120IGMPR

Farbe: Rot



CPF120IGMPBL

Farbe: Schwarz



CPF120IGMPT

Farbe: Türkisblau

Symbolverzeichnis



Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches



Energieeffizienzklasse A



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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



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.



Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.



A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.



Drehknebelbedienung



Direkter Dampf: mit dieser Option und manueller Zugabe an Wasser, lässt sich sehr einfach eine Dampfunterstützung aktivieren.



Vierfach 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.



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

Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.

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

Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter H

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.

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.

Pyrolyse-Reinigungsfunktion: 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

Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

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.

Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.

Ultrarapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.

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

Nutzvolumen 63 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.

Benefit (TT)

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 Einschieben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

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)

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Soft Close

Die Tür ist mit einem speziellen System für leises Schließen ausgestattet

Single Turbine

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

Direktdampf

Der Dampf wird aus dem Wasser erzeugt, das in einem speziellen Behälter am Boden des Garraums platziert wird.