# CPF120IGMPXD

| | |
|---|---|
| **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** | 8017709288587 |
| **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 |
| **Design** | Integrierbar |
| **Farbe** | Edelstahl |
| **Oberfläche** | Gebürstet |
| **Bedienoberfläche** | Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion |
| **Logo** | Edelstahlprägung |
| **Position des Markenlogos** | Zierblende |
| **Spritzleiste** | Ja |
| **Farbe der Kochmulde** | Edelstahl |
| **Art der Topfträger** | Gusseisen |
| **Bedienung** | Bedienknebel |
| **Bedienknebel** | Portofino |
| **Farbe/Material der Bedienknebel** | Metall |
| **Anzahl der Bedienknebel** | 11 |
| **Farbe des Dekors** | Schwarz |
| **Display** | LED-Programmuhr |
| **Gerätetür** | Mit Rahmen |
| **Glasart** | Schwarz |
| **Türgriff** | Portofino |
| **Material des Türgriffs** | Edelstahl gebürstet |
| **Staufach im Sockelbereich** | Schublade |
| **Schublade** | Ja |
| **Gerätesockel** | Schwarz |

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

## Optionen primärer Garraum 1

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

## Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2

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

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

## Optionen sekundärer Garraum 2

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

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

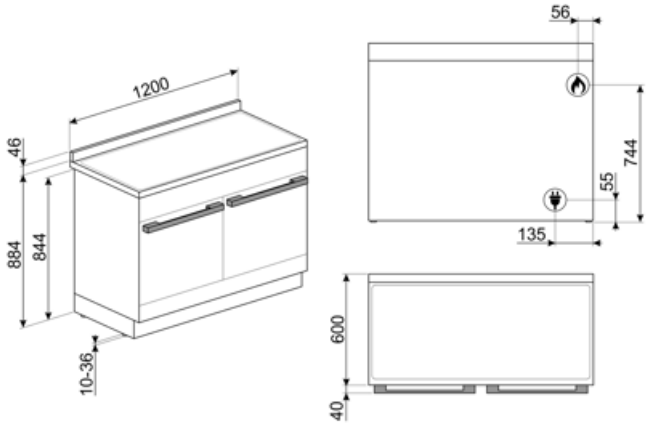
| | |
|---|---|
| **Grillrost mit Tiefensperre** | 1 |
| **Backblech (H: 20 mm)** | 1 |
| **Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)** | 1 |
| **Auflagerost** | 1 |
| **Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene** | 1 |
| **Kerntemperaturfühler** | 1 |

## Serienzubehör sekundärer Garraum 2

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

## Elektrischer Anschluss

| | |
|---|---|
| **Elektrischer Gesamtanschlusswert** | 10900 W |
| **Absicherung** | 32 A |
| **Spannung** | 220-240 V |
| **Spannung 2** | 380-415 V |
| **Prüfkabel** | Ja |
| **Frequenz** | 50/60 Hz |
| **Anschlussleiste** | 5-polig |


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

# Kompatibel Zubehör

### AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.

### BGTR4110

Barbecue-Grillplatte aus Gusseisen, geeignet für 110 cm Victoria-Gas-Kochzentren (TR4110)

### BN640

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

### GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.

### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

### KITH95CPF120

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

### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

### SFLK1

Kindersicherung.

### 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

### 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).

### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

### KIT1CPF120X

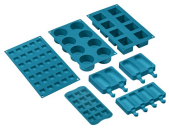
Edelstahl-Rückwand, geeignet für 120 cm Portofino-Kochzentren (CPF120). BxHxT: 1195x750x46 mm.

### KITP65CPF120

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

### 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).

**TPKPLATE**

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

**WOKGHU**

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

## Symbols glossary

Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches

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.

Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

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

Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.

Vierfach 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).

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

Drehknebelbedienung

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

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 + 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

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.

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

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.

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.

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

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

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

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

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

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

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

Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

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

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

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.

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

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

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.

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

Nutzvolumen 63 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

### 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)

### 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

**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.