

CPF120IGMPXD

| | |
|---|-------------------|
| Produktabmessung | 120x60 cm |
| Zahl der Garräume mit Energielabel | 2 |
| Wärmequelle des Garraums | Elektro |
| Wärmequelle 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












| | | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|--|---------------------|
| 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 | LED-Programmuhr |
| 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 | Staufach im Sockelbereich | 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 | | |

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 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 |

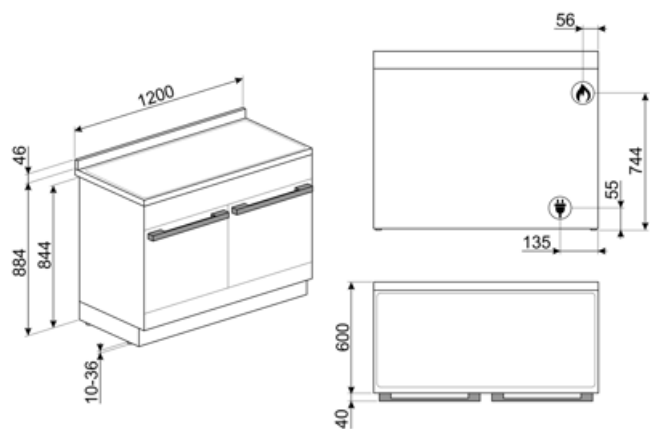
Serienzubehör sekundärer Garraum 2



| | | | |
|---------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| 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 | Prüfkabel | Ja |
| Absicherung | 32 A | Frequenz | 50/60 Hz |
| Spannung 1 (V) | 220-240 V | Anschlussleiste | 5-polig |
| Spannung 2 (V) | 380-415 V | Netzstecker | Nein |



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.



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



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 (CPF120)



PALPZ

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



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.



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 (CPF120).



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.





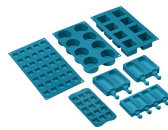
SFLK1

Kindersicherung.



TPKPLATE

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



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)

Symbolverzeichnis

- | | |
|---|--|
|  <p>Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches</p> |  <p>Topfräger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p> |
|  <p>Energieeffizienzklasse A</p> |  <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</p> |
|  <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p> |  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p> |
|  <p>Direkter Dampf: mit dieser Option und manueller Zugabe an Wasser, lässt sich sehr einfach eine Dampfunterstützung aktivieren.</p> |  <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p> |
|  <p>Vierfach 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-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 äußere</p> |  <p>Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.</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>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 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>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</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>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>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</p> |
|  <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</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>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.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>Restwärmearbeit: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.</p> |  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p> |
|  <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</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>Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.</p> |
|  <p>Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.</p> |  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p> |
|  <p>Nutzvolumen 63 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p> |  <p>Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p> |
|  <p>DISPLAY-TYP DIGI screen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.</p> |  <p>Drehknopfbedienung</p> |

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 ventilerte 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.