CPF90I1PBL2

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Pyrolyse
Dampfsystem	Direct Steam
EAN-Code	8017709367121
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik

Design	Integrierbar	**Bedienknebel**	Portofino
Farbe der Frontblende	Edelstahl	**Farbe/Material der Bedienknebel**	Metall
Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	**Anzahl der Bedienknebel**	7
Ästhetik	Portofino	**Farbe des Dekors**	Schwarz
Logo	50`s Style	**Display**	LCD
Farbe	Schwarz	**Gerätetür**	Mit Rahmen
Position des Markenlogos	Zierblende	**Glasart**	Grau
Oberfläche	Gebürstet	**Türgriff**	Portofino
Spritzleiste	Ja	**Material des Türgriffs**	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	**Sockelschublade**	Mit griffloser Öffnung
Bedienung	Bedienknebel	**Stellfüße**	Schwarz
Farbe Display	Weiß	**Gerätesockel**	Schwarz

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	10

Art der Garfunktionen, Garraum 1

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

Sonderfunktionen Garraum 1

- Auftauen nach Zeit
- Auftauen nach Gewicht
- Hefestufe
- Sabbath
- BBQ
- Pizza
- Airfry

Rezepte	Ja

Reinigungsfunktion, Garraum 1

- Pyrolyse
- ECO-Pyrolyse
- Vapor Clean

Automatikprogramme	20

Optionen Kochfeld

Timer mit Endabschaltung	5	**Option MultiZone**	Ja
Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja	**Auto-vent 2.0**	Ja
Reduktion der Leistungsstufen (W)	7400 W		

Technische Eigenschaften Kochfeld

Anzahl der Kochzonen 5

Vorne links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Hinten links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Mitte - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - 27.0x27.0 cm
Hinten rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Vorne rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Booster-Leistung MultiZone links	3.7 kW	**Dekor für min. Topfgröße**	Ja
Booster-Leistung MultiZone rechts	3.7 kW	**Anzeige der Kochzone**	Ja
Überhitzungsschutz	Ja	**Restwärmeanzeige**	Ja

Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	2	**Anzahl der Türverglasungen**	4
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	3	**Anzahl der Thermo-Türverglasungen**	3
Nutzbares Garraumvolumen	105 l	**Sicherheitsthermostat**	Ja
Bruttovolumen Garraum	129 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)**	371x724x418 mm
Art der Beleuchtung	Halogen	**Temperaturregelung**	Elektronisch
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Leistung der Unterhitze**	1700 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	**Leistung der Oberhitze**	1200 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Leistung des Kleinflächengrills**	1700 W
Art der Türöffnung	Klapptür	**Leistung des Großflächengrills**	2900 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	**Leistung der Heißluft**	2 x 1850 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

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	11400 W	**Zusätzliche Anschlussöglichkeiten**	Zwei- oder dreiphasig
Absicherung	50 A	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung 1 (V)	220-240 V	**Anschlussleiste**	5-polig
Spannung 2 (V)	380-415 V	**Netzstecker**	Nein
Prüfkabel	Ja		

Kompatibel Zubehör



AIRFRY9

AIRFRY: Luftt-Frittierrost AIRFRY . Ideale Alternative im Backofen anstelle des klassischen Frittieren.Einfach gesünder und mit weniger Kalorien und Fett. Mit diesem Einsatz können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fish.



GRILLPLATE

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



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITPC9X9

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 90 cm Classici Standherde/Portofino Kochzentren mit Pyrolyse.



PALPZ

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



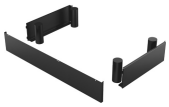
BBQ9

Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihaftbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



KITH95CPF9

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



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).



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



SFLK1

Kindersicherung.



TPKPLATE

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



STONE9

Rechteckiger Pizzastein, geeignet für 90 cm breite Backöfen. Abmessungen B64 x H2,3 x T37,5 cm. Ideal zum Backen von Pizza mit demselben Aroma und derselben Knusprigkeit, die für einen Holzofen typisch sind. Kann auch zum Backen von Brot, Focaccia und anderen Rezepten wie Torten und Gebäck verwendet werden.

Alternative Produkte



CPF90I1PAN2

Farbe: Anthrazit



CPF90I1PX2

Farbe: Edelstahl



CPF90I1PSB2

Farbe: Storm Blue-Matt



CPF90I1PML2

Farbe: Moonlight-Matt



CPF90I1PWH2

Farbe: Weiß



CPF90I1PEG2

Farbe: Emerald Green-Matt



CPF90I1PAC2

Farbe: Amber Clay

Symbolverzeichnis



Dreifache Umluft-/Heißluft: der Backofen ist mit 3 Ventilatoren ausgestatte und bietet damit eine hervorragende und schnelle Garleistung. . Die beiden größeren Ventilatoren verteilen die Heißluft jeweils am äußeren Rand des Garraums, der kleinere zentrale



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



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



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



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



Energieeffizienzklasse A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH - BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z



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.



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.

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

Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.

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

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

Hefeteigfunktion: 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.

Sabbath-Funktion: gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunkt

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

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

Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.

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.

Pyrolyse ECO: Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmdauer von ca. 1,5 Stunden.

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.

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.

Auto-Vent 2.0: infrarotgesteuerte, automatische Leistungsanpassung des Dunstabzugs nach der Kochstufe des Induktionskochfeldes.

AIRFRY: spezielle Garfunktion für das Luftfrittieren. Ideal für das gesunde Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Mit dieser Funktion können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fisch zubereiten und dab

Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches

Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.

Nutzvolumen 105 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

EVOScreen LCD-Display

Drehknebelbedienung