

CPF90I1PWH2

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wärmequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

Dampfsystem

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)

90x60 cm

1

Elektro

Induktion

Umluft + Heißluft

Pyrolyse

Direct Steam

8017709367138

A



Ästhetik



Design

Integrierbar

Farbe der Frontblende

Edelstahl

Bedienoberfläche

Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion

Ästhetik

Portofino

Logo

50's Style

Farbe

Weiß

Position des Markenlogos

Zierblende

Oberfläche

Gebürstet

Spritzleiste

Ja

Farbe der Kochmulde

Edelstahl

Bedienung

Bedienknebel

Farbe Display

Weiß

Bedienknebel

Portofino

Farbe/Material der Bedienknebel

Metall

Anzahl der Bedienknebel

7

Farbe des Dekors

Schwarz

Display

LCD

Gerätetür

Mit Rahmen

Glasart

Grau

Türgriff

Portofino

Material des Türgriffs

Edelstahl gebürstet

Staufach im Sockelbereich

Push-Pull-Öffnung (grifflos)

Stellfüße

Schwarz

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	5	Option MultiZone	Ja
Endabschaltung		Auto-vent 2.0	Ja
Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	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	3,7 kW	Dekor für min. Topfgröße	Ja
MultiZone links		Anzeige der Kochzone	Ja

Booster-Leistung MultiZone rechts	3,7 kW	Restwärmearzeige	Ja
Überhitzungsschutz	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								
Nutzbare 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
Absicherung 50 A
Spannung 1 (V) 220-240 V
Spannung 2 (V) 380-415 V
Prüfkabel Ja

**Zusätzliche
Anschlussmöglichkeiten**
Frequenz
Anschlussleiste
Netzstecker

Zwei- oder dreiphasig
50/60 Hz
5-polig
Nein

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.



PALPZ

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



SFLK1

Kindersicherung.



TPKPLATE

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



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.



KITPC9X9

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



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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



CPF90I1PBL2
Farbe: Schwarz



CPF90I1PML2
Farbe: Moonlight-Matt



CPF90I1PAC2
Farbe: Amber Clay



CPF90I1PX2
Farbe: Edelstahl



CPF90I1PSB2
Farbe: Storm Blue-Matt



CPF90I1PEG2
Farbe: Emerald Green-Matt

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		Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches
	Auto-Vent 2.0: infrarotgesteuerte, automatische Leistungsanpassung des Dunstabzugs nach der Kochstufe des Induktionskochfeldes.		Energieeffizienzklasse A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Drehknebelbedienung
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.		Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
	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		Direkter Dampf: mit dieser Option und manueller Zugabe an Wasser, lässt sich sehr einfach eine Dampfunterstützung aktivieren.
	EVOScreen LCD-Display		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 äüße
	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 Fertiggarren 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.
	Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.		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.
 Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.	 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.	 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.
 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	 Pyrolyse ECO: Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmdauer von ca. 1,5 Stunden.
 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.	 Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.
 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	 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.



Elektronische Temperatursteuering: 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.



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 das



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



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



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