

CPF92IMBL

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1 Typ Garraum 2

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

90x60 cm

2

Elektro Induktion

Umluft + Heißluft

Ober-/Unterhitze

Vapor Clean

8017709300388

Α



Ästhetik





Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo

Farbe

Position des

Markenlogos

Farbe der Kochmulde

Bedienung Bedienknebel

Farbe/Material der

Bedienknebel

Integrierbar

Metall lackiert

Portofino

Edelstahlprägung

Schwarz

Zierblende

Edelstahl

Bedienknebel

Portofino

Metall

Anzahl der Bedienknebel

Farbe des Dekors

LED-Programmuhr Display

Gerätetür Mit Rahmen

8

Silber

Schwarz

Klappfach

Glasart Grau Türgriff Portofino

Material des Türgriffs

Staufach im

Sockelbereich

Stellfüße Schwarz

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 Art der Garfunktionen. Garraum 1



Ober-/Unterhitze + Umluft



Heißluft

ECO

Statisch

Großflächengrill



Großflächengrill + Umluft

Unterhitze + Umluft



Sonderfunktionen Garraum 1



Auftauen nach Zeit

Reinigungsfunktion, Garraum 1



Vapor Clean

Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 3 Garfunktionen, Garraum 2

-	1
/	

Statisch



Kleinflächengrill



Unterhitze

Technische Eigenschaften Kochfeld

Anzahl der Kochzonen 5

Vorne links - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm Hinten links - Induktion - MultiZone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm Mitte - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm Hinten rechts - Induktion - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Vorne rechts - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Anzahl flexibler Zonen 1

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

Anzahl der Garraumbeleuchtungen Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft) 70 I **Nutzbares** Garraumvolumen Bruttovolumen Garraum 79 I **Material Garraum** Ever Clean Emaillierung Anzahl der Garebenen Garraums (HxBxT)

Art der Einhängerahmen verchromt Einschubschienen

Art der Beleuchtung Halogen 40 W Leistung der Beleuchtung

Programmierung der Start Gardauer mit Garzeit Endabschaltung

bei Türöffnung Art der Türöffnung Klapptür

Abnehmbare Gerätetür la Vollglasinnentür Ja

Garraumbeleuchtung

Vollglasinnentür Ja herausnehmbar Anzahl der 3 Türverglasungen Anzahl der Thermo-2 Türverglasungen Sicherheitsthermostat Ja

Kühlsystem Kühlgebläse Nutzabmessungen des 360X460X425 mm

Temperaturregelung Elektronisch 1200 W Leistung der Unterhitze Leistung der Oberhitze 1000 W 1700 W Leistung des

Kleinflächengrills Leistung des Großflächengrills

Leistung der Heißluft Art des Grills

2700 W

2000 W Elektrisch



Optionen primärer Garraum 1

50 °C Kurzzeitwecker Temperatur min. Ja Akustisches Signal bei Temperatur max. 260°C Ja

Garzeitende

Anzahl der

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2

Anzahl der Ventilatoren Vollglasinnentür Ja (Umluft/Heißluft) herausnehmbar 3 **Nutzbares** 35 I Anzahl der Garraumvolumen 2 Türverglasungen Bruttovolumen Garraum 361 Anzahl der Thermo-2 Türverglasungen Sicherheitsthermostat **Material Garraum** Ever Clean Emaillierung Anzahl der Garebenen Kühlsystem Kühlgebläse 311x206x418 mm Art der Einhängerahmen verchromt Nutzabmessungen des Einschubschienen Garraums (HxBxT)

Garraumbeleuchtungen Leistung der Unterhitze 700 W Art der Beleuchtung Glühlampe 600 W Leistung der Oberhitze 25 W Leistung der Leistung des 1300 W Beleuchtung Kleinflächengrills Türöffnung Klapptür

Temperaturregelung

Elektromechanisch

Elektrisch

Leistung des 1900 W Abnehmbare Gerätetür Großflächengrills Ja

Vollglasinnentür Art des Grills Ja

Optionen sekundärer Garraum 2

245 °C Temperatur min. 50 °C Temperatur max.

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit

Auflagerost Tiefensperre Teleskop-Vollauszug, 1 **Ebene**

Backblech (H: 20 mm) Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

1

Grillrost mit 1 Auflagerost für 1 **Tiefensperre** Backblech/Fettpfanne

Backblech Maxi-Garraum



Elektrischer Anschluss

Elektrischer 11000 W

Gesamtanschlusswert

Absicherung 33 A

Spannung 1 (V) 220-240 V

Spannung 2 (V) 380-415 V

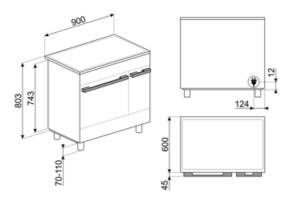
Typ des vorinstallierten Einphasig

Anschlusskabels

Zusätzliche Zwei- oder dreiphasig

Anschlussöglichkeiten

Frequenz 50/60 Hz Anschlussleiste 5-polig





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.



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.



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



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



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITC9X9-1

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 90 cm Classici-Standherde/Kochzentren (C9, B95), Abmessungen BxHxT: 896x750x42 mm



KITH900CPF9

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



KITH95CPF9

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



KITPBX

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (845-856 mm), geeignet für Classici-Standherde (C6,



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).





KITSB9MB



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).



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.



Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm





Symbols glossary

Ō	Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches	A T	Energy efficiency class A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.	ø	Drehknebelbedienung
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.	***	Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.
3	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.	ECO logic	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	*)	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.
	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	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.
χ̈́	Beleuchtung		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.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.



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.



Nutzvolumen 35 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)

Induktionskochfeld

Induktion bietet schnelles Kochen und präzise Temperaturkontrolle

Durch die Verwendung von geeignetem Kochgeschirr ist die Induktion einfach zu bedienen und zu warten, sicher und schnell

Vapor Clean

Durch Einführen von Wasser in eine Vertiefung am Boden des Garraums wird Dampf erzeugt, der die Rückstände aufweicht und ihre Entfernung erleichtert

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

Elektronische Kontrolle

Elektronische Steuerung für präzises Temperaturmanagement und gleichmäßige Wärmeverteilung.

Teleskopschienen

Einfaches Herausziehen und sicheres Einschieben der Backbleche in den Backofen dank der Teleskopschienen

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz



Cool Door

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

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

Single Turbine

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