# CPF92IMBL

| | |
|---|---|
| **Produktabmessung** | 90x60 cm |
| **Zahl der Garräume mit Energielabel** | 2 |
| **Wärmequelle des Garraums** | Elektro |
| **Wäremequelle des Kochfeldes** | Induktion |
| **Typ Garraum 1** | Umluft + Heißluft |
| **Typ Garraum 2** | Ober-/Unterhitze |
| **Reinigungssystem Garraum** | Vapor Clean |
| **EAN-Code** | 8017709300388 |
| **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 |
| **Bedienoberfläche** | Metall lackiert |
| **Ästhetik** | Portofino |
| **Logo** | Edelstahlprägung |
| **Farbe** | Schwarz |
| **Position des Markenlogos** | Zierblende |
| **Farbe der Kochmulde** | Edelstahl |
| **Bedienung** | Bedienknebel |
| **Bedienknebel** | Portofino |
| **Farbe/Material der Bedienknebel** | Metall |

| | |
|---|---|
| **Anzahl der Bedienknebel** | 8 |
| **Farbe des Dekors** | Silber |
| **Display** | DigiScreen |
| **Gerätetür** | Mit Rahmen |
| **Glasart** | Grau |
| **Türgriff** | Portofino |
| **Material des Türgriffs** | Schwarz |
| **Staufach im Sockelbereich** | Klappfach |
| **Stellfüße** | Schwarz |

## Programme / Funktionen

**Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1** 7

**Art der Garfunktionen, Garraum 1**

- Statisch
- Ober-/Unterhitze + Umluft
- Heißluft
- ECO
- 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**

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** | 1 |
| **Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)** | 1 |
| **Nutzbares Garraumvolumen** | 70 l |
| **Bruttovolumen Garraum** | 79 l |
| **Material Garraum** | Ever Clean Emaillierung |
| **Anzahl der Garebenen** | 5 |
| **Art der Einschubschienen** | Einhängerahmen verchromt |
| **Art der Beleuchtung** | Halogen |
| **Leistung der Beleuchtung** | 40 W |
| **Programmierung der Garzeit** | Start Gardauer mit Endabschaltung |
| **Garraumbeleuchtung bei Türöffnung** | Ja |
| **Art der Türöffnung** | Klapptür |
| **Abnehmbare Gerätetür** | Ja |
| **Vollglasinnentür** | Ja |
| **Vollglasinnentür herausnehmbar** | Ja |
| **Anzahl der Türverglasungen** | 3 |
| **Anzahl der Thermo-Türverglasungen** | 2 |
| **Sicherheitsthermostat** | Ja |
| **Kühlsystem** | Kühlgebläse |
| **Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)** | 360X460X425 mm |
| **Temperaturregelung** | Elektronisch |
| **Leistung der Unterhitze** | 1200 W |
| **Leistung der Oberhitze** | 1000 W |
| **Leistung des Kleinflächengrills** | 1700 W |
| **Leistung des Großflächengrills** | 2700 W |
| **Leistung der Heißluft** | 2000 W |
| **Art des Grills** | Elektrisch |

## Optionen primärer Garraum 1

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

## Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)** | 1 | **Vollglasinnentür herausnehmbar** | Ja |
| **Nutzbares Garraumvolumen 2** | 35 l | **Anzahl der Türverglasungen** | 3 |
| **Bruttovolumen Garraum 2** | 36 l | **Anzahl der Thermo-Türverglasungen** | 2 |
| **Material Garraum** | Ever Clean Emaillierung | **Sicherheitsthermostat** | Ja |
| **Anzahl der Garebenen** | 4 | **Kühlsystem** | Kühlgebläse |
| **Art der Einschubschienen** | Einhängerahmen verchromt | **Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)** | 311x206x418 mm |
| **Anzahl der Garraumbeleuchtungen** | 1 | **Temperaturregelung** | Elektromechanisch |
| | | **Leistung der Unterhitze** | 700 W |
| **Art der Beleuchtung** | Glühlampe | **Leistung der Oberhitze** | 600 W |
| **Leistung der Beleuchtung** | 25 W | **Leistung des Kleinflächengrills** | 1300 W |
| **Türöffnung** | Klapptür | **Leistung des Großflächengrills** | 1900 W |
| **Abnehmbare Gerätetür** | Ja | | |
| **Vollglasinnentür** | Ja | **Art des Grills** | Elektrisch |

## Optionen sekundärer Garraum 2

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Temperatur min.** | 50 °C | **Temperatur max.** | 245 °C |

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

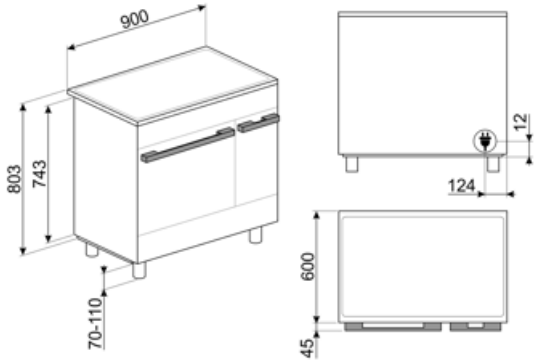
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Grillrost mit Tiefensperre** | 1 | **Auflagerost** | 1 |
| | | **Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene** | 1 |
| **Backblech (H: 20 mm)** | 1 | | |
| **Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)** | 1 | | |

## Serienzubehör sekundärer Garraum 2

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Grillrost mit Tiefensperre** | 1 | **Auflagerost für Backblech/Fettpfanne** | 1 |
| **Backblech Maxi-Garraum** | 1 | | |

## Elektrischer Anschluss

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Elektrischer Gesamtanschlusswert** | 11000 W | **Zusätzliche Anschlussöglichkeiten** | Zwei- oder dreiphasig |
| **Absicherung** | 33 A | **Frequenz** | 50/60 Hz |
| **Spannung 1 (V)** | 220-240 V | **Anschlussleiste** | 5-polig |
| **Spannung 2 (V)** | 380-415 V | **Netzstecker** | Nein |
| **Typ des vorinstallierten Anschlusskabels** | Einphasig | | |



# Kompatibel Zubehör

**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.

**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

**BN640**

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**

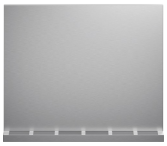
Universal-Grillplatte mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 mm

**GTP**

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.

**GTT**

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

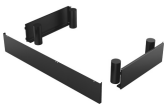


**KITC9X9-1**

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, 3-seitige 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, 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).

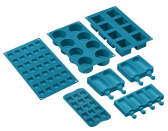
**KITSB9MB**

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

# Symbolverzeichnis

Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches

Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.

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

Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).

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.

Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.

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

Energieeffizienzklasse A

Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.

Dreifach 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

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

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

Beleuchtung

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.

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 5 Garebenen.

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.

Nutzvolumen 35 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.

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

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.

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

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.

Drehknebelbedienung

# 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

**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

**Single Turbine**

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