

# CPF9GMOGNLK

**Produktabmessung**  
**Zahl der Garräume mit Energielabel**  
**Wärmequelle des Garraums**  
**Wärmequelle des Kochfeldes**  
**Typ Garraum 1**  
**Reinigungssystem Garraum**  
**EAN-Code**  
**Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)**

90x60 cm  
 1  
 Elektro  
 Gas  
 Umluft + Heißluft  
 Vapor Clean  
 8017709239138  
 A+



## Ästhetik



<b>Ästhetik</b>	Portofino	<b>Farbe/Material der Bedienknebel</b>	Metall
<b>Design</b>	Integrierbar	<b>Anzahl der Bedienknebel</b>	8
<b>Farbe</b>	Olivgrün	<b>Farbe des Dekors</b>	Schwarz
<b>Bedienoberfläche</b>	Metall lackiert	<b>Display</b>	TFT
<b>Logo</b>	Edelstahlprägung	<b>Gerätetür</b>	Mit Rahmen
<b>Position des Markenlogos</b>	Zierblende	<b>Glasart</b>	Grau
<b>Spritzleiste</b>	Ja	<b>Türgriff</b>	Portofino
<b>Farbe der Kochmulde</b>	Edelstahl	<b>Material des Türgriffs</b>	Lackiert
<b>Art der Topfträger</b>	Gusseisen	<b>Staufach im Sockelbereich</b>	Push-Pull-Öffnung (grifflos)
<b>Bedienung</b>	Bedienknebel	<b>Stellfüße</b>	Schwarz
<b>Bedienknebel</b>	Portofino	<b>Gerätesockel</b>	Schwarz

## Programme / Funktionen

**Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1** 9

### Art der Garfunktionen, Garraum 1

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

### Sonderfunktionen Garraum 1

Auftauen nach Zeit	Auftauen nach Gewicht	Hefestufe
Sabbath		

### Reinigungsfunktion, Garraum 1

Vapor Clean
-------------

Automatikprogramme 20

## Technische Eigenschaften Kochfeld

<b>UR</b>			
<b>Anzahl der Kochzonen</b>	6		
Vorne links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW			
Hinten links - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW			
Vorne Mitte - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW			
Hinten Mitte - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW			
Vorne rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW			
Hinten rechts - Gas - Starkbrenner - 3.00 kW			
<b>Typ Gasbrenner</b>	Standard	<b>Thermoelektrische Zündsicherung</b>	Ja
<b>Automatische Einhandzündvorrichtung</b>	Ja	<b>Brennerdeckel</b>	Schwarz-Matt emailliert

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

<b>Anzahl der Garraumbeleuchtungen</b>	2	<b>Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)</b>	3	<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	115 l	<b>Anzahl der Türverglasungen</b>	3	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja	<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	371x724x418 mm
<b>Bruttovolumen Garraum</b>	129 l	<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<b>Temperaturregelung</b>	Elektronisch	<b>Leistung der Unterhitze</b>	1700 W						

Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Oberhitze	1200 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung des Großflächengrills	2900 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Leistung der Heißluft	1500 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Vollglasinnentür	Ja	Grill abklappbar	Ja
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja

## Optionen primärer Garraum 1

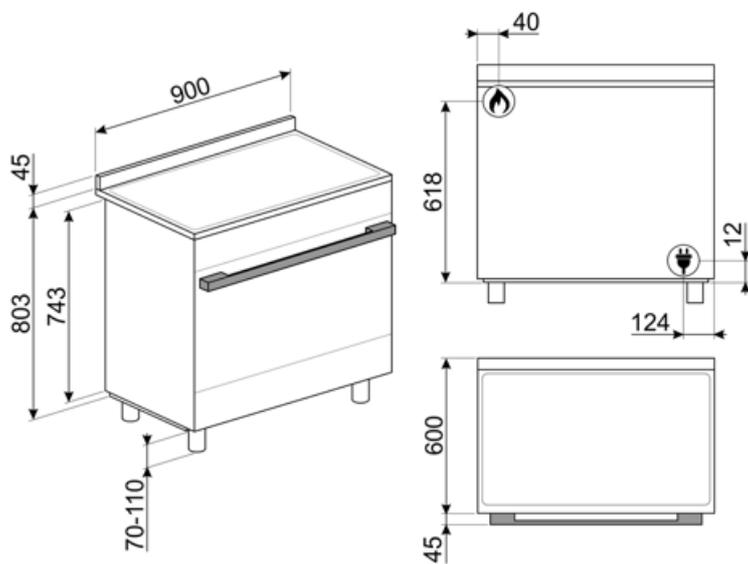
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Wokring aus Gußeisen	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Grillrost mit Tiefensperre und Auszugsstopp	1	Auflagerost	1
Backblech (H: 20 mm)	1		

## Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	3200 W	Länge Netzkabel	120 cm
Absicherung	14 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	3-polig



## Sonderzubehör

### AIRFRY9

AIRFRY: Luft-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



### BGCPF9

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen, geeignet für 90 cm Portofino-Gas-Kochzentren (CPF9G).



### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### KITPAX

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für 90 Classici-Standherde, Portofino-Kochzentren (914-968 mm) und Concert-Standherde (880-935 mm).



### 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).



### PPR9

Pizzastein aus Schamottstein, rechteckig, glasiert, LxBxH: 64x37,5x2,3 cm, kompatibel für alle emaillierten 90cm Elektro-Backöfen mit ovaler Prägung des Garraumbodens.



### 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)



### BBQ9



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### KITC9X9-1

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



### KITPBX

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (845-856 mm), geeignet für Classici-Standherde (C6, C9).



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



### SFLK1

Kindersicherung.



### TPKCPF9

Teppanyaki-Grillplatte aus Edelstahl/Gußeisen für alle 90 cm Portofino Kochzentren mit Gaskochmulde der Modelle CPF9G...



## Symbols glossary (TT)

 <p>Dreifache Umluft-/Heißluft: der Backofen ist mit 3 Ventilatoren ausgestattet und bietet damit eine hervorragende und schnelle Garleistung. Die beiden größeren Ventilatoren verteilen die Heißluft jeweils am äußeren Rand des Garraums, der kleinere zentrale</p>	 <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</p>
 <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>	 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.</p>
 <p>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</p>	 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</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 äußerlich</p>	 <p>Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertigkochen 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>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</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 einzulegen</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>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 Garen</p>

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | Gasbacköfen bieten eine sofortige Wärmeregulierung, kürzere Garzeiten und die Möglichkeit, bei viel niedrigeren Temperaturen zu backen als elektrische Backöfen.   |    | 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. |    | 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                                  |    | 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 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. |
|  | Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.  |  | Ultraprapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.   |
|  | Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.   |  | Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.  |
|  | DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknöpfe zu bedienen.   |  | Drehknopfbedienung   |

## Benefit (TT)

---

### **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

### **Gaskochfeld**

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

### **Vapor Clean**

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

### **Isothermischer Garraum**

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

### **Triple Turbine**

The oven has three fans and two circular heating elements, allowing cooking with rotating heat

### **Tangentiale Kühlung**

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

### **Soft Close**

Die Tür ist mit einem speziellen System für leises Schließen ausgestattet

### **LCD display**

Easy and intuitive user-experience and cook with a simple touch

### **Multilevel Halogenlicht**

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

### **Electronic control**

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

### **Einstellbare Höhe**

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

### **Sabbath mode**

Possibility of cooking food in compliance with the provisions of the Jewish religious holiday of rest, thanks to Sabbath mode

### **Herausnehmbares Innenglas**

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

### **Multilevel Cooking**

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

### **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)

### **BBQ (optionales Zubehör)**

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

### **Pizzastein (optionales Zubehör)**

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

### **Ablagefach mit Push-Pull-Funktion**

Mehr Platz dank des unteren Push-Pull-Ablagefachs, ideal für die Aufbewahrung von Zubehör oder Kochgeschirr