

CPF9GPAN

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Pyrolyse
EAN-Code	8017709229429
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+



Ästhetik



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

Reinigungsfunktion, Garraum 1

Pyrolyse	ECO-Pyrolyse
----------	--------------

Automatikprogramme 20

Technische Eigenschaften Kochfeld

Anzahl der Kochzonen	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		
Typ Gasbrenner	Standard	Thermoelektrische Zündsicherung	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja	Brennerdeckel	Schwarz-Matt emailliert

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	115 l	Sicherheitsthermostat	Ja								
Bruttovolumen Garraum	129 l	Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja								
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse								
Anzahl der Garenbenen	5										

Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Art der Beleuchtung	Halogen	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm
Leistung der Beleuchtung	40 W	Temperaturregelung	Elektronisch
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Unterhitze	1700 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung der Oberhitze	1200 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Leistung des Großflächengrills	2900 W
Vollglasinnentür	Ja	Leistung der Heißluft	2 x 1850 W
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja	Art des Grills	Elektrisch
		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



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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	4000 W	Prüfkabel	Ja
Absicherung	18 A	Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	Ja, zwei- oder dreiphasig
Spannung	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 2	380-415 V	Anschlussleiste	5-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig		



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



KITH95CPF9

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



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



TPKCPF9

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



PPR9

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



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).



BGCPF9

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



SFLK1

Kindersicherung.



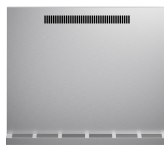
PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metallumfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



KITPC9X9

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



KIT600CPF9P

Hintere Abdeckleiste für Kochfeld, geeignet für 90 cm Portofino-Kochzentren mit Pyrolyse-Backofen.



BBQ9



PALPZ

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

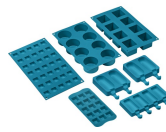


GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.







































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).

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>Topfräger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p> |
|  <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</p> |  <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p> |
|  <p>Drehknebelbedienung</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>DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknebel zu bedienen.</p> |  <p>Vierfach 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 Fertiggaren 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 einzu</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>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</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 Ga</p> |  <p>Gasbacköfen bieten eine sofortige Wärmeregulierung, kürzere Garzeiten und die Möglichkeit, bei viel niedrigeren Temperaturen zu backen als elektrische Backöfen.</p> |
|  <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p> |  <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p> |
|  <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>Pyrolyse ECO: Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmdauer von ca. 1,5 Stunden.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p> |  <p>Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p> |
|  <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.</p> |  <p>Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p> |

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

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

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

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

Teleskopschienen

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

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