

# 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



Design	Integrierbar	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Anzahl der Bedienknebel	8
Ästhetik	Portofino	Farbe des Dekors	Silber
Logo	Edelstahlprägung	Display	TFT
Farbe	Anthrazit	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

<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 Türverglasungen</b>	4								
<b>Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)</b>	3	<b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>	3								
<b>Nutzbares Garraumvolumen</b>	115 l	<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja								
<b>Bruttovolumen Garraum</b>	129 l	<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja								
<b>Material Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse								
<b>Anzahl der Garenbenen</b>	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	Zwei- oder dreiphasig
Spannung 1 (V)	220-240 V	Frequenz	50/60 Hz
Spannung 2 (V)	380-415 V	Anschlussleiste	5-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig	Netzstecker	Nein



## Kompatibel Zubehör

### 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 Fish.



### BN920

Backblech emailliert, H: 20 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



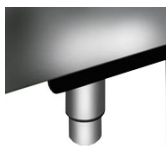
### KIT600CPF9P

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



### 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).



### SFLK1

Kindersicherung.



### BBQ9

Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihafbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.



### BN940

Backblech emailliert, H: 40 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



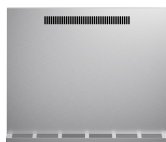
### KITH95CPF9

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



### KITPC9X9

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



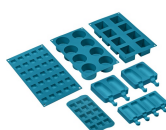
### PALPZ

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






































### 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).



## Symbolverzeichnis

- |  |  |
|--|--|
|  <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>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 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>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><b>Turbo-Heißluft:</b> 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><b>Vollglasinnentür:</b> eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>  |
|  <p><b>Innere Türverglasung:</b> diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>  |  <p><b>Seitliche Innenbeleuchtung:</b> zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>   |
|  <p><b>Automatische Öffnung:</b> 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><b>Pyrolyse-Reinigungsfunktion:</b> 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><b>Pyrolyse ECO:</b> Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmdauer von ca. 1,5 Stunden.</p>   |  <p><b>Hefeteigfunktion:</b> 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><b>Sabbath-Funktion:</b> 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><b>Anzahl der Garebenen:</b> der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>   |
|  <p><b>Soft Close-System:</b> alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.</p>  |  <p><b>Teleskopschienen:</b> ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p>  |
|  <p><b>Elektronische Temperatursteuerung:</b> 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><b>Ultraprapid-Superblitzbrenner:</b> bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.</p>  |
|  <p><b>Garraumvolumen 115 l:</b> das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p>  |  <p><b>DISPLAY-TYP COMPACTscreen:</b> das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknebel zu bedienen.</p>  |
|  <p><b>Drehknebelbedienung</b></p>  |   |