

# CPF9GPAND

|   |                   |
|---|-------------------|
| 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  | 8017709245177     |
| Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D) | A+                |



## Ästhetik













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

## 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 |   |   |

### Reinigungsfunktion, Garraum 1

- |   |  |
|---|--|
|  Pyrolyse |  ECO-Pyrolyse |
|---|--|

**Automatikprogramme** 20











### Sonderfunktionen Garraum 1

- |   |   |   |
|---|---|---|
|  Auftauen nach Zeit |  Auftauen nach Gewicht |  Hefestufe |
|  Sabbath           |   |   |

## 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 Türverglasungen</b>   | 4   |   |   |   |   |   |   |
| <b>Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)</b>                                   | 3   | <b>Anzahl der Thermo-Türverglasungen</b>  | 3   |   |   |   |   |   |   |
| <b>Nutzbare Garraumvolumen</b>   | 115 l   | <b>Sicherheitsthermostat</b>  | Ja  |   |   |   |   |   |   |
| <b>Bruttovolumen Garraum</b>   | 129 l   | <b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>                          | Ja  |   |   |   |   |   |   |
| <b>Material des Garraums</b>   | Ever Clean Emaillierung   | <b>Kühlsystem</b>   | Kühlgebläse   |   |   |   |   |   |   |
| <b>Anzahl der Garebenen</b>  | 5   |   |   |   |   |   |   |   |   |

|                                   |                                   |                                      |                |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|----------------|
| Art der Einschubschienen          | 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



|                                 |   |                              |   |
|---------------------------------|---|------------------------------|---|
| Wokring aus Gußeisen            | 1 | Auflagerost                  | 1 |
| Grillrost mit Tiefensperre      | 1 | Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene | 1 |
| Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm) | 1 |                              |   |

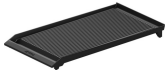
## Elektrischer Anschluss

|                                  |           |                 |          |
|----------------------------------|-----------|-----------------|----------|
| Elektrischer Gesamtanschlusswert | 4000 W    | Frequenz        | 50/60 Hz |
| Absicherung                      | 18 A      | Prüfkabel       | Ja       |
| Spannung                         | 220-240 V | Anschlussleiste | 5-polig  |
| Spannung 2                       | 380-415 V |                 |          |



## Sonderzubehör

### BGCPF9



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

### SFLK1



Kindersicherung.

### PRTX



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

### 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).

### GT1P-2



Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, Auszugstiefe 285 mm.

### 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..).

### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### TPKCPF9



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

### KIT600CPF9P



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

### KITPD



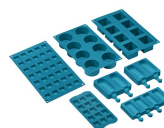
Kit Stellfüße (950 mm), Schwarz, für Erhöhung, geeignet für 90 cm Classici-Standherde, Portofino-Kochzentren (914-968 mm) und Concert-Standherde (880-935 mm).

### PALPZ



















Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE 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).

## Symbols glossary (TT)

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>   |  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>  |
|  <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</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 Zeit für das Auftauen.</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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</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 einzugeben.</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, wie Koteletts oder Würstchen, geeignet.</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>   |



**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 erfordern.



**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.



**Pyrolyse-Reinigungsfunktion:** der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 °C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emailierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.



**Pyrolyse ECO:** Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmdauer von ca. 1,5 Stunden.



**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 Backofenfunktion bei 80°C aktiviert, die sich modellabhängig zwischen 60°C–100°C verändern lässt. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze. Die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt. Die Beendigung kann nur individuell per Hand erfolgen. Im Display wird SABBATH angezeigt. Bei Öffnung der Backofentür, ist die Innenbeleuchtung deaktiviert. Akustische Signale der Programmuhr werden unterbrochen. Eine nachträgliche Änderung des Programms kann nur durch das manuelle Ausschalten und der anschließenden Neuprogrammierung erfolgen.



**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.



**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.



**Ultrarapid-Superblitzbrenner:** bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.



**Garraumvolumen 115 l:** das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.