

CPF9GPX

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	8017709225780
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+



Ästhetik













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

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

 UR			
Anzahl der Kochzonen 6			
Vorne links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner - 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 Oberhitze/Grill	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

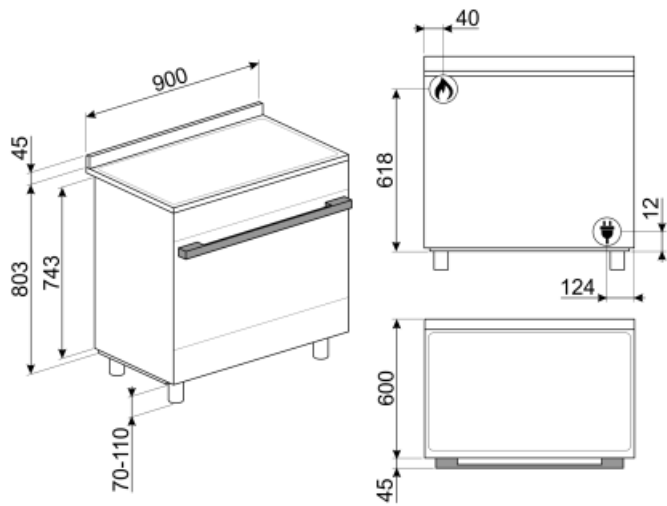
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

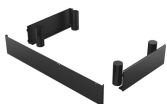
AIRFRY9

AIRFRY: Luftfrittier-Rost AIRFRY9. 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 Fisch zubereiten und dabei eine perfekte Bräunung und Knusprigkeit erzielen. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 30x560x380 mm.



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 EdelstahlGusseisen für alle 90 cm Portofino Kochzentren mit Gaskochmulde der Modelle CPF9G...



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.



BGCPF9

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



SFLK1

Kindersicherung.



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metalleinfassung 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).



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).

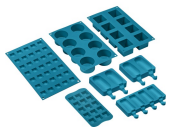


GTT

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 Ventilator erzeugt einen vertikalen Wärmestrom und verbessert somit die gesamte Konvektion. Die Temperatur im Garraum ist somit homogener, so dass die Speisen auf allen Ebenen äußerst gleichmäßig gegart werden können.</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>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 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>Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.</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> |
|  <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.</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>Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.</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 entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.</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 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.</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-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.</p> |
|  <p>Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p> |  <p>EVOScreen LCD-Display</p> |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Triple Turbine

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

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

LCD display

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

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Electronic control

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Sabbath mode

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

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Push-pull storage compartment

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils