

## CPF9IPR

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garräume	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Pyrolyse
EAN-Code	8017709232283
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+













## Ästhetik

Ästhetik	Portofino	Anzahl der Bedienknebel	7
Farbe	Rot	Farbe des Dekors	Schwarz
Design	Integrierbar	Türgriff	Portofino
Gerätetür	Mit Rahmen	Material des Türgriffs	Lackiert
Spritzleiste	Ja	Glasart	Grau
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Stellfüße	Schwarz
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Gerätesockel	Schwarz
Bedienknebel	Portofino	Staufach im Sockelbereich	Push-Pull-Öffnung (grifflos)
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall	Markenlogo	Edelstahlprägung
Display	LCD	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



### Anzahl der Kochzonen 5

Vorne links - Induktion - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm  
 Hinten links - Induktion - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm  
 Mitte - Induktion - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm  
 Hinten rechts - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm  
 Vorne rechts - Induktion - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

<b>Überhitzungsschutz</b>	Ja	<b>Anzeige der Kochzone</b>	Ja
<b>Automatische Anpassung des Topfdurchmessers</b>	Ja	<b>Restwärmeanzeige</b>	Ja
<b>Dekor für min. Topfgröße</b>	Ja		

## 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

Anzahl der Garebenen	5	Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Art der Einschubschienen	Verchromt	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	371x724x418 mm
Art der Beleuchtung	Halogen	Temperaturregelung	Elektronisch
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Unterhitze	1700 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Oberhitze	1200 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Leistung des Großflächengrills	2900 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Leistung der Heißluft	2 x 1850 W
Vollglasinnentür	Ja	Art des Grills	Elektrisch
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



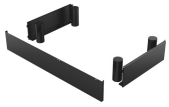
Grillrost mit Tiefensperre	1	Auflagerost	1
Backblech (H: 20 mm)	1	Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1		

## Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	11400 W	Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	50 A	Prüfkabel	Ja
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	5-polig
Spannung 2	380-415 V		



## Sonderzubehör



### KITH95CPF9

Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, 3-seitige Sockelblende, geeignet für 90 cm Portofino-Kochzentren (CPF9)



### SFLK1

Kindersicherung.



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### PRTX

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



### GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihafbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



### PPR9

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



### KIT600CPF9P

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



### KITPBX

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



### SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



### 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).



### GT1P-2

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene, Auszugstiefe 285 mm.



### TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihafbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.



### PALPZ

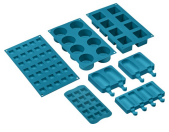
Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



### 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>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</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>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 Gratинieren. 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><b>Umluft-Großflächengrill:</b> 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 Garen erfordern.</p>   |
|  <p><b>Überhitzungsschutz:</b> dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>  |  <p><b>Induktionskochfeld:</b> Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.</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>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 entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.</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>Restwärmanzeige:</b> nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt diese Anzeige.</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 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><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>   |





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.



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