

# CPF9IPR

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	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
Design	Integrierbar	Farbe des Dekors	Schwarz
Farbe	Rot	Display	TFT
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Gerätetür	Mit Rahmen
Logo	Edelstahlprägung	Glasart	Grau
Position des Markenlogos	Zierblende	Türgriff	Portofino
Spritzleiste	Ja	Material des Türgriffs	Lackiert
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Staufach im Sockelbereich	Push-Pull-Öffnung (grifflos)
Bedienung	Bedienknebel	Stellfüße	Schwarz
Bedienknebel	Portofino	Gerätesockel	Schwarz
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall		

## 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

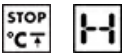
 Auftauen nach Zeit	 Auftauen nach Gewicht	 Hefestufe
 Sabbath		

### Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Pyrolyse	 ECO-Pyrolyse
---	--

Automatikprogramme 20

## Technische Eigenschaften Kochfeld



### Anzahl der Kochzonen 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 Garraum</b>	Ever Clean Emaillierung		

<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<b>Türverriegelung bei Pyrolyse</b>	Ja
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	371x724x418 mm
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Temperaturregelung</b>	Elektronisch
<b>Programmierung der Garzeit</b>	Start Gardauer mit Endabschaltung	<b>Leistung der Unterhitze</b>	1700 W
<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Leistung der Oberhitze</b>	1200 W
<b>Art der Türöffnung</b>	Klapptür	<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2900 W
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja	<b>Leistung der Heißluft</b>	2 x 1850 W
<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja	<b>Art des Grills</b>	Elektrisch
		<b>Soft-Close Komfort-Schließsystem</b>	Ja

## Optionen primärer Garraum 1

<b>Kurzzeitwecker</b>	Ja	<b>Temperatur min.</b>	50 °C
<b>Akustisches Signal bei Garzeitende</b>	Ja	<b>Temperatur max.</b>	260 °C

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

## Elektrischer Anschluss

<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	11400 W	<b>Typ des vorinstallierten Anschlusskabels</b>	Einphasig
<b>Absicherung</b>	50 A	<b>Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten</b>	Ja, zwei- oder dreiphasig
<b>Spannung</b>	220-240 V	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Spannung 2</b>	380-415 V	<b>Anschlussleiste</b>	5-polig



## 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



### 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.



### 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



### 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.



### GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete 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.



### 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.





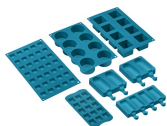
#### KITPD

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



#### 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).



#### 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.





















#### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

## 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>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 vorbereitet.</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</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 außen</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>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</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>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>Restwärmanzeige:</b> Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die 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 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 Temperaturregung:</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>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 Bedienelemente zu bedienen.</p>  |  <p><b>Drehknebelbedienung</b></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

### **Induktionskochfeld**

Induktion bietet schnelles Kochen und präzise Temperaturkontrolle

Durch die Verwendung von geeignetem Kochgeschirr ist die Induktion einfach zu bedienen und zu warten, sicher und schnell

### **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 Einschoben 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