CPF9IPX

Produktabmessung	90x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Pyrolyse
EAN-Code	8017709240776
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+



Ästhetik

Design	Integrierbar	**Farbe/Material der Bedienknebel**	Metall
Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	**Anzahl der Bedienknebel**	7
Ästhetik	Portofino	**Farbe des Dekors**	Schwarz
Logo	Edelstahlprägung	**Display**	TFT
Farbe	Edelstahl	**Gerätetür**	Mit Rahmen
Position des Markenlogos	Zierblende	**Glasart**	Grau
Oberfläche	Gebürstet	**Türgriff**	Portofino
Spritzleiste	Ja	**Material des Türgriffs**	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	**Sockelschublade**	Mit griffloser Öffnung
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

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

Überhitzungsschutz	Ja	**Anzeige der Kochzone**	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	**Restwärmeanzeige**	Ja
Dekor für min. Topfgröße	Ja		

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		

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

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja
Temperatur min.	50 °C
Temperatur max.	260 °C

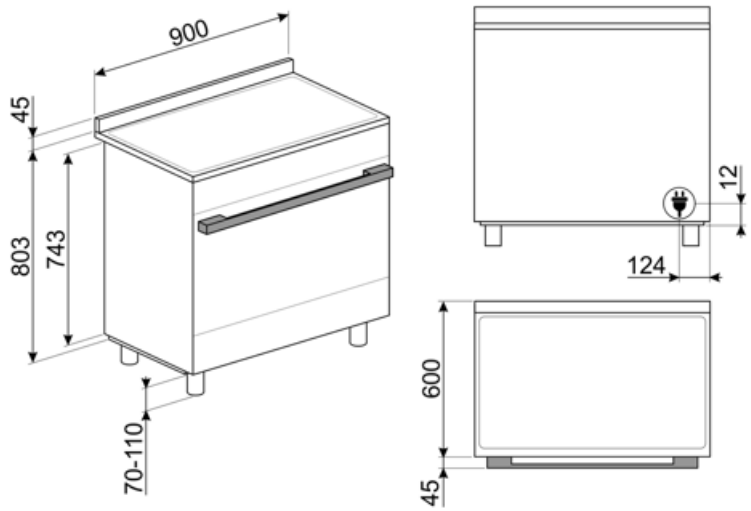
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	11400 W
Absicherung	50 A
Spannung 1 (V)	220-240 V
Spannung 2 (V)	380-415 V
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig
Zusätzliche Anschlussöglichkeiten	Zwei- oder dreiphasig
Frequenz	50/60 Hz
Anschlussleiste	5-polig
Netzstecker	Nein


900
45
803
743
70-110
12
124
600
45

Kompatibel Zubehör



AIRFRY9

AIRFRY: Luftt-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



GRILLPLATE

Universal-Grillplatte mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 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..).



KITPC9X9

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



BBQ9

Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihaftbeschichtung, 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



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).



PALPZ

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



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



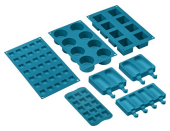
SFLK1

Kindersicherung.



TPKPLATE

Universal-Teppanyaki-Grillplatte mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 mm



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



Dreifache Umluft-/Heißluft: der Backofen ist mit 3 Ventilatoren ausgestatte und bietet damit eine hervorragende und schnelle Garleistung. . Die beiden größeren Ventilatoren verteilen die Heißluft jeweils am äußeren Rand des Garraums, der kleinere zentrale



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



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



Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.



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



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.



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 einzu



A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.



Drehknebelbedienung



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknebel zu bedienen.



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 äuße



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.



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.



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.



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.

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

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 Ga

Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.

Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.

Automatische Öffnung: 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.

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

Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

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

Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.

Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

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 Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne

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 Backofenfunkt

Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.

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.