

CPF120IGMPTD

Produktabmessung	120x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	2
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas-/Induktion
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Typ Garraum 2	Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Pyrolyse
EAN-Code	8017709288594
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A+
Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik

			
Ästhetik	Portofino	Display	LED-Programmuhr
Farbe	Türkisblau	Anzahl der Bedienknebel	11
Oberfläche	Hochglanz	Farbe des Dekors	Schwarz
Design	Integrierbar	Türgriff	Portofino
Gerätetür	Mit Rahmen	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Spritzleiste	Ja	Glasart	Schwarz
Art der Topfträger	Gusseisen	Gerätesockel	Schwarz
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Staufach im Sockelbereich	Schublade
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Schublade	Ja
Bedienknebel	Portofino	Markenlogo	Edelstahlprägung
Farbe/Material der Bedienknebel	Metall	Position des Markenlogos	Zierblende

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	9
-------------------------------------	---

Art der Garfunktionen, Garraum 1

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Statisch |  Ober-/Unterhitze + Umluft |  Heißluft |
|  Turbo-Heißluft |  ECO |  Kleinflächengrill |
|  Großflächengrill |  Großflächengrill + Umluft |  Unterhitze + Umluft |

Reinigungsfunktion, Garraum 1

-  Pyrolyse

Programme / Funktionen sekundärer Backofen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 2 8

Garfunktionen, Garraum 2

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Statisch |  Ober-/Unterhitze + Umluft |  Heißluft |
|  ECO |  Großflächengrill |  Großflächengrill + Umluft |
|  Unterhitze + Umluft | | |

Garfunktionen mit Direct-Steam

-  Heißluft

Reinigungsfunktion, Garraum 2

-  Vapor Clean

Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 6

Mitte links - Gas - DUAL Ultra Rapid Blitzbrenner (doppelt regelbar) - 4.20 kW

Vorne Mitte - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW

Hinten Mitte - Gas - Starkbrenner - 3.00 kW

Vorne rechts - Induktion - MultiZone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Hinten rechts - Induktion - MultiZone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Mitte - Teppanyaki - 1.40 kW

Typ Gasbrenner	Standard	Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja
Automatische Einhandzündvorrichtung	Ja	Dekor für min. Topfgröße	Ja
Brennerdeckel	Schwarz-Matt emailliert	Anzeige der Kochzone	Ja
Überhitzungsschutz	Ja		

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	2	Anzahl der Türverglasungen	4
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	3
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Bruttovolumen Garraum	79 l	Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	5	Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Art der Einschubschienen	Verchromt	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360X460X425 mm
Art der Beleuchtung	Halogen	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Unterhitze	1200 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Oberhitze	1000 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Leistung der Heißluft	2000 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.	280 °C

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2



Nutzbares Garraumvolumen 2	63 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	2
Bruttovolumen Garraum 2	79 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung	Ja
Anzahl der Garebenen	5	Kühlsystem	Kühlgebläse
Art der Einschubschienen	Verchromt	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360X460X425 mm
Anzahl der Garraumbeleuchtungen	2	Temperaturregelung	Elektromechanisch
		Leistung der Unterhitze	1200 W

Art der Beleuchtung	Halogen	Leistung der Oberhitze	1000 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung der Heißluft	2000 W
Türöffnung	Klapptür	Art des Grills	Elektrisch
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Grill abklappbar	Ja
Vollglasinnentür	Ja	Soft-Close Komfort-Schließsystem	Ja
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja		
Anzahl der Türverglasungen	3		

Optionen sekundärer Garraum 2

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-Vollauszug, 1 Ebene	1
Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1	Kerntemperaturfühler	1

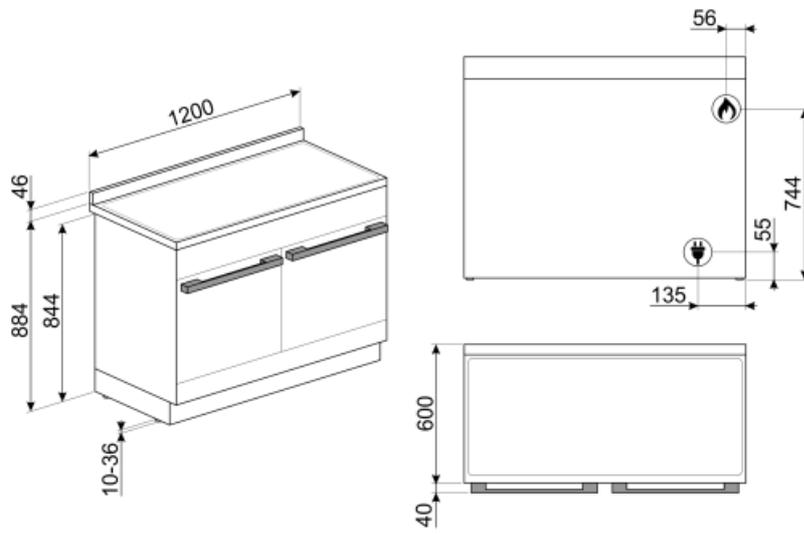
Serienzubehör sekundärer Garraum 2



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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10900 W	Prüfkabel	Ja
Absicherung	32 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	5-polig
Spannung 2	380-415 V		



Sonderzubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



BNP608T

Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



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.



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



KITH95CPF120

Kit Erhöhung (950 mm), Schwarz, 3-seitige Sockelblende, geeignet für 120 cm Portofino-Kochzentren (CPF120I)



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.



KITP65CPF120

Kit Tiefenausgleich (650 mm), Schwarz, Aufstellung ohne Spritzleiste, geeignet für 120 cm Portofino-Kochzentren (CPF120I).



WOKGHU

Wokring aus Gußeisen, geeignet für Gaskochfelder und Gas-Standherde (siehe Angabe der Produktbeschreibung)



KIT1CPF120X

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 120 cm Portofino-Kochzentren (CPF120). BxHxT: 1195x750x46 mm.



BGTR4110

Barbecue-Grillplatte aus Gusseisen, geeignet für 110 cm Victoria-Gas-Kochzentren (TR4110)



BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.

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.



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).

PALPZ



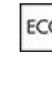
Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

BN640



Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

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>Direct Steam: mit dieser Option und manueller Zugabe an Wasser, lässt sich sehr einfach eine Dampfunterstützung aktivieren.</p>	 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>
 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>	 <p>A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.</p>
 <p>Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>Eco-Logic: mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme in kW des gesamten Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</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>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 Gratieren. 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>Pulsierender Dampf: versorgt die Speisen beim Garen mit zusätzlicher Feuchtigkeit. Hervorragend zum Backen von Brot. Durch die Feuchtigkeit kann sich der Brotteig zu Beginn des Garvorgangs weiter ausdehnen, wodurch ein luftiger und leicht strukturierter Hefeteig entsteht. Im weiteren Verlauf des Garvorgangs bildet sich eine unverwechselbare Kruste.</p> |  <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</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>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>Restwärmanzeige: nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt diese Anzeige.</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>Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.</p> |
|  <p>Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.</p> |  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p> |
|  <p>Nutzvolumen 63 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p> |  <p>Garraumvolumen 70 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p> |