

## C6IPXM2

<b>Produktabmessung</b>	60x60 cm
<b>Zahl der Garräume mit Energielabel</b>	1
<b>Wärmequelle des Garraums</b>	Elektro
<b>Wäremquelle des Kochfeldes</b>	Induktion
<b>Typ Garraum 1</b>	Umluft + Heißluft
<b>Reinigungssystem Garraum</b>	Pyrolyse
<b>EAN-Code</b>	8017709330880
<b>Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)</b>	A



## Ästhetik



<b>Design</b>	Squared	<b>Bedienknebel</b>	Classici
<b>Bedienoberfläche</b>	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	<b>Farbe/Material der Bedienknebel</b>	Metall
<b>Ästhetik</b>	Classici	<b>Anzahl der Bedienknebel</b>	6
<b>Logo</b>	Edelstahlprägung	<b>Farbe des Dekors</b>	Schwarz
<b>Farbe</b>	Edelstahl	<b>Display</b>	LED-Programmuhr
<b>Position des Markenlogos</b>	Zierblende	<b>Gerätetür</b>	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen
<b>Oberfläche</b>	Gebürstet	<b>Glasart</b>	Eclipse-Schwarzglas
<b>Spritzleiste</b>	Ja	<b>Türgriff</b>	Classici
<b>Serie</b>	Symphony	<b>Material des Türgriffs</b>	Edelstahl gebürstet
<b>Farbe der Kochmulde</b>	Edelstahl	<b>Staufach im Sockelbereich</b>	Klappfach
<b>Bedienung</b>	Bedienknebel + Touch	<b>Stellfüße</b>	Silber
<b>Farbe LED-Display</b>	Rot		

## 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
--	----------

## Optionen Kochfeld

Sperrfunktion	Ja	Timer/Minutenzähler	1

Timer mit  
Endabschaltung

Funktion TwinZone	Ja
-------------------	----

## Technische Eigenschaften Kochfeld



### Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Induktion - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Hinten links - Induktion - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Hinten rechts - Induktion - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Vorne rechts - Induktion - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Anzahl flexibler Zonen	2	Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja
Booster-Leistung	3,0 kW	Dekor für min. Topfgröße	Ja
Brückenfunktion links		Anzeige der Kochzone	Ja
Booster-Leistung	3,0 kW	Restwärmeanzeige	Ja
Brückenfunktion rechts			
Überhitzungsschutz	Ja		

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Anzahl der Türverglasungen	4
Nutzbare Garraumvolumen	70 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	3
Bruttovolumen Garraum	79 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung		

<b>Anzahl der Garebenen</b>	5	<b>Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung</b>	Ja
<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt		
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen	<b>Kühlsystem</b>	Kühlgebläse
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Türverriegelung bei Pyrolyse</b>	Ja
<b>Programmierung der Garzeit</b>	Start Gardauer mit Endabschaltung	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	360X460X425 mm
<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Art der Türöffnung</b>	Klapptür	<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja	<b>Leistung der Oberhitze</b>	1000 W
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2700 W
		<b>Leistung der Heißluft</b>	2000 W
		<b>Art des Grills</b>	Elektrisch

## Optionen primärer Garraum 1

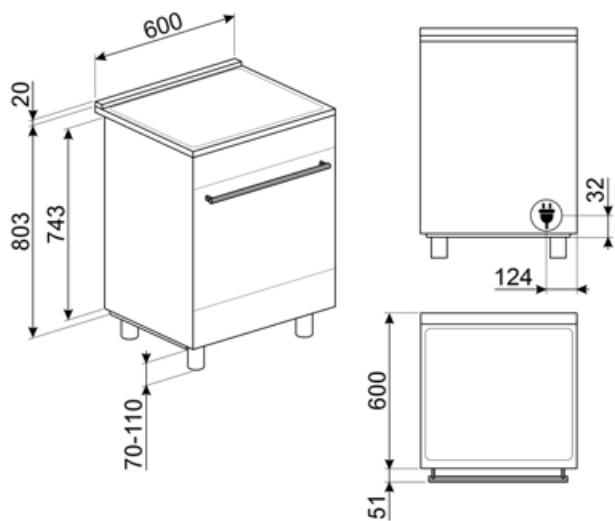
<b>Kurzzeitwecker</b>	Ja	<b>Temperatur min.</b>	50 °C
<b>Akustisches Signal bei Garzeitende</b>	Ja	<b>Temperatur max.</b>	260 °C

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

			
<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	2	<b>Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene</b>	1
<b>Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)</b>	1	<b>Kerntemperaturfühler</b>	1
<b>Auflagerost</b>	1		

## Elektrischer Anschluss

<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	10000 W	<b>Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten</b>	Zwei- oder dreiphasig
<b>Absicherung</b>	44 A	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Spannung 1 (V)</b>	220-240 V	<b>Anschlussleiste</b>	5-polig
<b>Spannung 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Netzstecker</b>	Nein
<b>Typ des vorinstallierten Anschlusskabels</b>	Einphasig		



## Kompatibel Zubehör

### BN620-1



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

### 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).



### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



### 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).



### BN640

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



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### KITP60X9

Edelstahlrückwand, kombinierbar für 60 cm Standherde Concert/Classici mit Pyrolyse und/oder Multifunktionsbackofen



### SFLK1

Kindersicherung.



### STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm



---

## Alternative Produkte

---



**C6IPMBM2**

**Farbe:** Schwarz-Matt



**C6IPWHM2**

**Farbe:** Weiß

## Symbols glossary

	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		Energy efficiency class A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.		Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
	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		Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.
	Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertigaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.		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
	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.
	ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzutragen.		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		Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
	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		Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.
	Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.		Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.

- 
- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.  |  | Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.  |
|  | 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-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingekochte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne |
|  | 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,   |  | Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.  |
|  | TwinZone: eine Brückefunktion für die Kombination zweier Kochzonen über eine gemeinsame Regelung, geeignet für die Verwendung von größerem Kochgeschirr, wie auch Bräter.  |  | Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.  |