

C6IPXM2

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



Ästhetik



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

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

9

Art der Garfunktionen, Garraum 1

<input type="checkbox"/> Statisch	<input type="checkbox"/> Ober-/Unterhitze + Umluft	<input type="checkbox"/> Heißluft
<input type="checkbox"/> Turbo-Heißluft	<input type="checkbox"/> ECO	<input type="checkbox"/> Kleinflächengrill
<input type="checkbox"/> Großflächengrill	<input type="checkbox"/> Großflächengrill + Umluft	<input type="checkbox"/> Unterhitze + Umluft

Reinigungsfunktion, Garraum 1

<input type="checkbox"/> Pyrolyse

Optionen Kochfeld

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sperrfunktion	Ja	Timer/Minutenzähler
Timer mit Endabschaltung	4	Funktion TwinZone

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
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	Anzahl der Thermo- Türverglasungen	3
Bruttovolumen Garraum	79 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung		

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

Optionen primärer Garraum 1

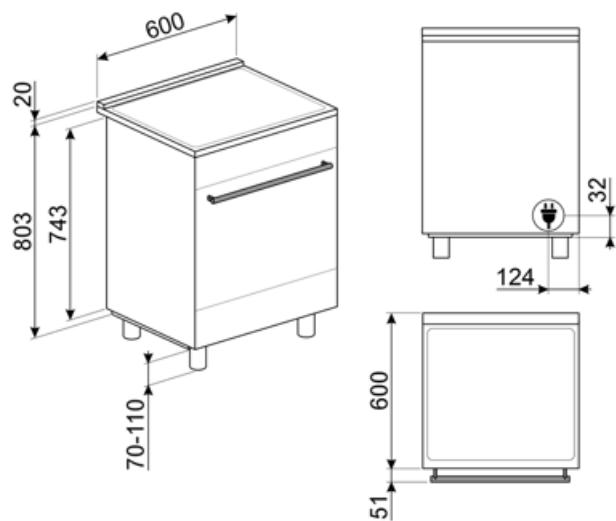
Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

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

Elektrischer Anschluss

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

-
- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | <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>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.</p> |  | <p>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 entnehmen.</p> |
|  | <p>Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.</p> |  | <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p> |
|  | <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p> |  | <p>Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.</p> |
|  | <p>TwinZone: eine Brückefunktion für die Kombination zweier Kochzonen über eine gemeinsame Regelung, geeignet für die Verwendung von größerem Kochgeschirr, wie auch Bräter.</p> |  | <p>Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p> |