C6IPXM2

Produktabmessung	60x60 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	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**	DigiScreen
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	**Sockelschublade**	Klappfach
Bedienung	Bedienknebel + Touch	**Stellfüße**	Silber
Farbe Display	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	4	**Brückentechnologie 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 Brückenfunktion links	3,0 kW	**Dekor für min. Topfgröße**	Ja
Booster-Leistung Brückenfunktion rechts	3,0 kW	**Anzeige der Kochzone**	Ja
Überhitzungsschutz	Ja	**Restwärmeanzeige**	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	**Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei Türöffnung**	Ja
Anzahl der Garebenen	5		

Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	**Kühlsystem**	Kühlgebläse
Art der Beleuchtung	Halogen	**Türverriegelung bei Pyrolyse**	Ja
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	360X460X425 mm
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	**Leistung der Unterhitze**	1200 W
Art der Türöffnung	Klapptür	**Leistung der Oberhitze**	1000 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	**Leistung des Großflächengrills**	2700 W
Vollglasinnentür	Ja	**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

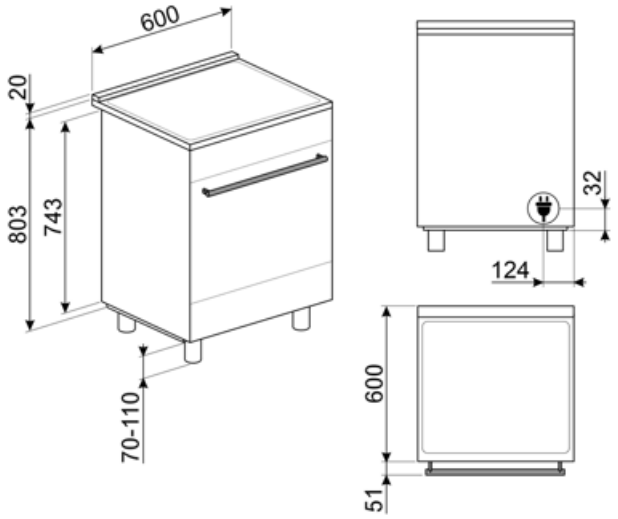
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10000 W	**Zusätzliche Anschlussöglichkeiten**	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		


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

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.



KITPAX

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



SFLK1

Kindersicherung.



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.



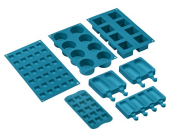
KITP60X9

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



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).

Alternative Produkte



C6IPMBM2

Farbe: Schwarz-Matt



C6IPWHM2

Farbe: Weiß

Symbolverzeichnis



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.



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.



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



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.



Energieeffizienzklasse A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



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



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.



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.

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.

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

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

TwinZone: eine Brückenfunktion für die Kombination zweier Kochzonen über eine gemeinsame Regelung, geeignet für die Verwendung von größerem Kochgeschirr, wie auch Bräter.

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

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.

Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.