

C6IPXM2

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

60x60 cm

1

Elektro Induktion

Umluft + Heißluft

Pyrolyse

8017709330880



Ästhetik





Design Squared

Bedienoberfläche Edelstahl mit Anti-Finger-

Protektion

Ästhetik Classici

Edelstahlprägung Logo

Farbe Edelstahl Position des Zierblende

Markenlogos

Oberfläche Gebürstet

Spritzleiste la

Serie Symphony Farbe der Kochmulde Edelstahl

Bedienknebel + Touch **Bedienung**

Farbe LED-Display Rot Bedienknebel Classici Farbe/Material der Bedienknebel

Anzahl der Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display Gerätetür

Glasart Türgriff

Material des Türgriffs

Staufach im Sockelbereich

Stellfüße

Metall

Schwarz

LED-Programmuhr Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen

Eclipse-Schwarzglas

Classici

Edelstahl gebürstet

Klappfach

Silber

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1



Art der Garfunktionen, Garraum 1

Statisch

Ober-/Unterhitze + Umluft

Heißluft

Turbo-Heißluft

ECO

Kleinflächengrill

Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft

Unterhitze + Umluft

Reinigungsfunktion, Garraum 1



Pyrolyse

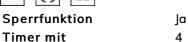
Optionen Kochfeld





Endabschaltung





Timer/Minutenzähler Funktion TwinZone

la

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 Automatische Anpassung des **Booster-Leistung** 3.0 kW **Topfdurchmessers** Brückenfunktion links

Dekor für min. la **Booster-Leistung** 3,0 kW Topfgröße Brückenfunktion rechts

Anzeige der Kochzone Ja Überhitzungsschutz Ja Restwärmeanzeige Ja

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1





















Anzahl der Garraumbeleuchtungen Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)

70 I **Nutzbares** Garraumvolumen

Bruttovolumen Garraum 791

Material Garraum Ever Clean Emaillierung Vollglasinnentür

herausnehmbar Anzahl der Türverglasungen Anzahl der Thermo-

4 3

Ja

Ja

Türverglasungen Sicherheitsthermostat

Ja



Anzahl der Garebenen Art der Einschubschienen Art der Beleuchtung Leistung der Beleuchtung Programmierung der

Garzeit Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

Art der Türöffnung Abnehmbare Gerätetür Vollglasinnentür

Einhängerahmen verchromt

Halogen 40 W

Start Gardauer mit Endabschaltung

Klapptür la la

Sicherheitsabschaltung Ja der Beheizung bei

Türöffnung

Kühlsystem Türverriegelung bei

Pyrolyse

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Leistung der Unterhitze Leistung der Oberhitze

Leistung des Großflächengrills

Leistung der Heißluft Art des Grills

Kühlgebläse

la

360X460X425 mm

Elektromechanisch

1200 W 1000 W 2700 W

2000 W Elektrisch

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Akustisches Signal bei Ja Garzeitende

Temperatur min. Temperatur max. 50 °C 260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit **Tiefensperre**

Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)

Auflagerost

Teleskop-Teilauszug, 1

Ebene

Kerntemperaturfühler

Elektrischer Anschluss

Elektrischer

Gesamtanschlusswert 44 A **Absicherung**

Spannung 1 (V) Spannung 2 (V) 10000 W

2

1

220-240 V

380-415 V

Typ des vorinstallierten Einphasig Anschlusskabels

Zusätzliche

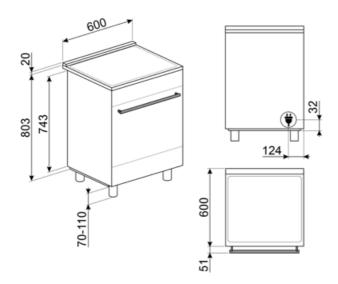
Anschlussöglichkeiten

Frequenz Anschlussleiste

Zwei- oder dreiphasig

50/60 Hz 5-polig







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 Zeitersparnis 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.





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.