CX60ISV9

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Induktion
Typ Garraum 1	Umluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709250638
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik

Design	Standard	**Bedienknebel**	Classici
Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	**Farbe/Material der Bedienknebel**	Metall
Ästhetik	Gemischt	**Anzahl der Bedienknebel**	7
Logo	Geprägt	**Farbe des Dekors**	Schwarz
Farbe	Edelstahl	**Gerätetür**	Vollglas
Position des Markenlogos	Zierblende	**Glasart**	Stopsol-Silberglas
Oberfläche	Gebürstet	**Türgriff**	Concert
Serie	Concert	**Material des Türgriffs**	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	**Stellfüße**	Schwarz

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 6

Art der Garfunktionen, Garraum 1

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

Optionen Kochfeld

Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja	**Reduktion der Leistungsstufen (W)**	3100, 4500, 7000 W

Technische Eigenschaften Kochfeld

Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Induktion - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 20.0 cm
Hinten links - Induktion - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm
Hinten rechts - Induktion - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 20.0 cm
Vorne rechts - Induktion - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Überhitzungsschutz	Ja	**Anzeige der Kochzone**	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	**Restwärmeanzeige**	Ja
Dekor für min. Topfgröße	Ja		

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	**Vollglasinnentür herausnehmbar**	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	**Anzahl der Türverglasungen**	3
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	**Anzahl der Thermo-Türverglasungen**	2
Bruttovolumen Garraum	79 l	**Sicherheitsthermostat**	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	**Kühlsystem**	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	5	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	360X460X425 mm
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch
Art der Beleuchtung	Halogen	**Leistung der Unterhitze**	1200 W
Leistung der Beleuchtung	40 W	**Leistung der Oberhitze**	1000 W
Programmierung der Garzeit	Automatische Endabschaltung	**Leistung des Kleinflächengrills**	1700 W
Art der Türöffnung	Klapptür	**Leistung des Großflächengrills**	2700 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	**Art des Grills**	Elektrisch
Vollglasinnentür	Ja		

Optionen primärer Garraum 1

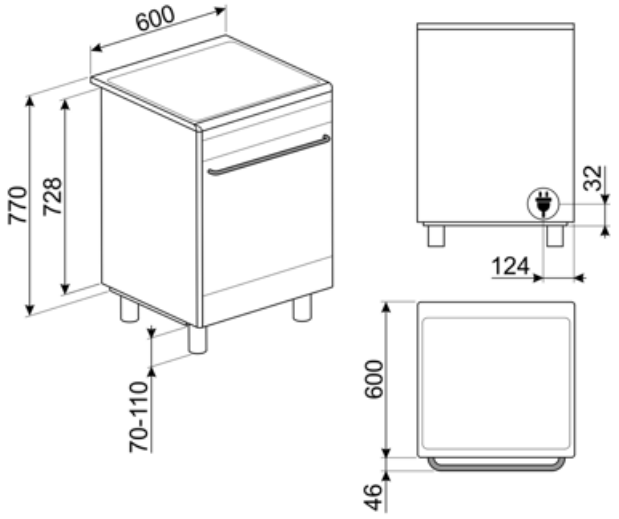
Kurzzeitwecker	Ja	**Temperatur min.**	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	**Temperatur max.**	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit Tiefensperre	1	**Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)**	1

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	9800 W	**Länge Netzkabel**	150 cm
Absicherung	43 A	**Zusätzliche Anschlussöglichkeiten**	Zwei- oder dreiphasig
Spannung 1 (V)	220-240 V	**Frequenz**	50/60 Hz
Spannung 2 (V)	380-415 V	**Anschlussleiste**	5-polig
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig	**Netzstecker**	Nein



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).



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



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



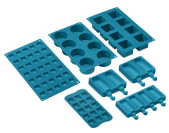
KITPD

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



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).

Symbolverzeichnis



Energieeffizienzklasse A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).



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



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



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.



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.



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Dreifach 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



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.



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.



Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



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.



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



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Drehknebelbedienung