

CX60ISV9

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle 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

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

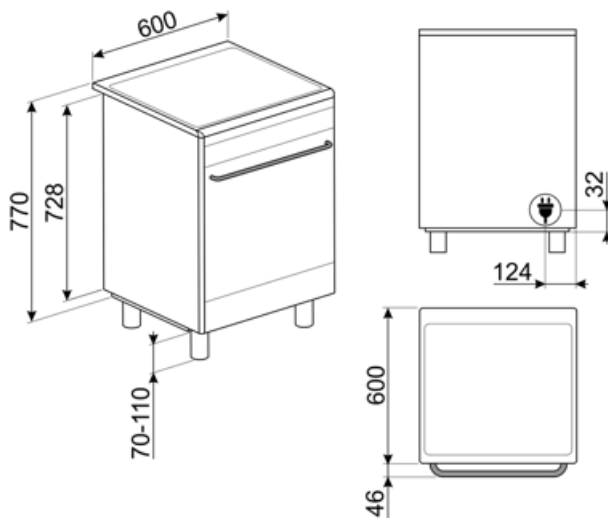
Temperatur max. 260 °C

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 Anschlussmöglichkeiten	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.



STONE

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



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



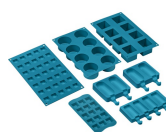
KITPD

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

 <p>Energieeffizienzklasse A</p>	 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>
 <p>Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</p>	 <p>Ever Clean-Emallierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emallierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emallierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äüÙe</p>
 <p>Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>	 <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p>
 <p>Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.</p>	 <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>
 <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>Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.</p>



Anzahl der Gareniveaus: der Garraum verfügt über 5 Gareniveaus.



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



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



Drehknebelbedienung