

# CX60SV9

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft
EAN-Code	8017709164447
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A








## Ästhetik

			
Ästhetik	Gemischt	Bedienung	Bedienknebel
Serie	Concert	Bedienknebel	Classici
Design	Standard	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Farbe	Edelstahl	Anzahl der Bedienknebel	7
Oberfläche	Gebürstet	Farbe des Dekors	Schwarz
Bedienoberfläche	Edelstahl	Gerätetür	Vollglas
Logo	Geprägt	Glasart	Stopsol-Silberglas
Position des Markenlogos	Zierblende	Türgriff	Concert
Kochfeldabdeckung	Grauglas mit 2 Zierblenden	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Stellfüße	Silber
Art der Topfträger	Schwarz-Matt emailliert		

## Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	6
Art der Garfunktionen, Garraum 1	

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

## Technische Eigenschaften Kochfeld

## Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Gas - Starkbrenner - 3.00 kW

Hinten links - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW

Hinten rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW

Vorne rechts - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Typ Gasbrenner Standard

Thermoelektrische Zündsicherung Ja

Automatische Einhandzündvorrichtung Ja

Brennerdeckel Schwarz-Matt emailliert

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Anzahl der Türverglasungen	3
Nutzbare Garraumvolumen	70 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
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	Gardauer mit automatischer Endabschaltung	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Leistung des Großflächengrills	n.v. W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Leistung der Heißluft	n.v. W
Vollglasinnentür	Ja	Art des Grills	Elektrisch

## Optionen primärer Garraum 1

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

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

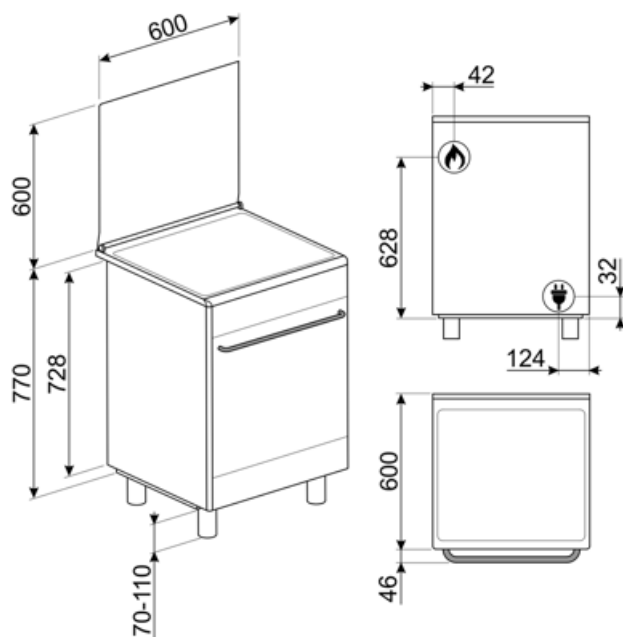
Mokka-Reduzierrost	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Grillrost mit Tiefensperre	1		

## Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	2900 W	Länge Netzkabel	115 cm
----------------------------------	--------	-----------------	--------

---

<b>Absicherung</b>	13 A	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Spannung</b>	220-240 V	<b>Anschlussleiste</b>	3-polig
<b>Typ des vorinstallierten Anschlusskabels</b>	Einphasig		



## Sonderzubehör



### SFLK1

Kindersicherung.



### PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.



### BG6090-1

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen für Concert- Standherde mit Gaskochmulde.



### PPX6090-1

Teppanyaki-Grillplatte aus Gußeisen/Edelstahl für Concert- Standherde mit Gaskochmulde.



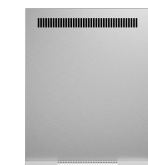
### KITPD

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



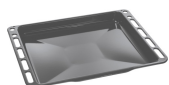
### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



### KITP60X9

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



### 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.



### 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).



### BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



### AL60

Spritzleiste aus Edelstahl, geeignet für 60 cm Concert- Standherde mit Gaskochfeld und Multifunktions-Backofen.



### STONE

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



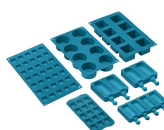
### KITPAX

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



### GTT














Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### 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).

## Symbols glossary (TT)

			Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.		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 äüÙe		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.
	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-GroÙflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.
	Gasbacköfen bieten eine sofortige Wärmeregulierung, kürzere Garzeiten und die Möglichkeit, bei viel niedrigeren Temperaturen zu backen als elektrische Backöfen.		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.		Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.
	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.		Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.
	Garraumvolumen 70 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.		Drehknebelbedienung

---

## Benefit (TT)

---

### **Gaskochfeld**

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

### **Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### **Isothermischer Garraum**

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

### **Tangentiale Kühlung**

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

### **Multilevel Halogenlicht**

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

### **Einstellbare Höhe**

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

### **Herausnehmbares Innenglas**

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

### **Multilevel Cooking**

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

### **Cool Door**

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

### **Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)**

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

### **BBQ (optionales Zubehör)**

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

### **Pizzastein (optionales Zubehör)**

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)