

CX68CM8

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Glaskeramik
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709150006
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A











Ästhetik

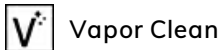
Design	Standard	Bedienknebel	Classici
Bedienoberfläche	Edelstahl	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Ästhetik	Classici	Anzahl der Bedienknebel	6
Logo	Geprägt	Farbe des Dekors	Schwarz
Farbe	Edelstahl	Display	Digitaluhr 5 Tasten
Position des Markenlogos	Zierblende	Gerätetür	Vollglas
Oberfläche	Gebürstet	Glasart	Stopsol-Silberglas
Spritzleiste	Ja	Türgriff	Classici
Serie	Concert	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Stellfüße	Silber

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 8
 Art der Garfunktionen, Garraum 1

- | | | |
|--|---|--|
|  Statisch |  Heißluft |  Turbo-Heißluft |
|  ECO |  Kleinflächengrill |  Großflächengrill |
|  Großflächengrill + Umluft |  Unterhitze + Umluft | |

Reinigungsfunktion, Garraum 1



Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Glaskeramik - Zweikreiskochzone - 0.75 - 2.20 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Hinten links - Glaskeramik - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Hinten rechts - Glaskeramik - Erweiterbar - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Vorne rechts - Glaskeramik - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Anzeige der Kochzone Ja Restwärmeanzeige Ja

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	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	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Leistung der Heißluft	2000 W
Vollglasinnentür	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja		

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	40 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	260 °C

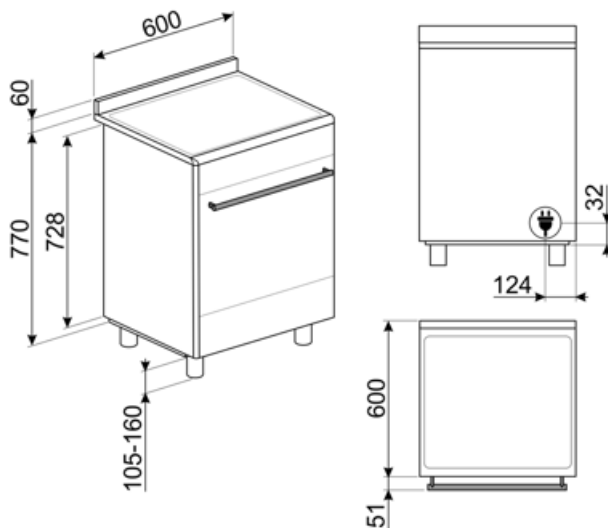
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10400 W
Absicherung	29 A
Spannung 1 (V)	220-240 V
Spannung 2 (V)	380-415 V
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig

Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten	Zwei- oder dreiphasig
Frequenz	50/60 Hz
Anschlussleiste	5-polig
Netzstecker	Nein



Kompatibel Zubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



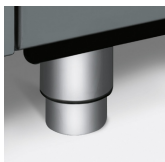
GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



KITH95

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für Concert-Standherde (911-966mm).



KITPDQ

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (850-881 mm), geeignet für Concert-Standherde.



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal, um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



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.



KITP60X9

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



PALPZ

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

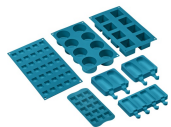


SFLK1

Kindersicherung.



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).

STONE



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

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>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</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: 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>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.</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>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</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>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</p>	 <p>Glaskeramik: die Oberfläche des Kochfeldes besteht aus einer speziellen Glaskeramik. Die darunterliegenden Hi-Light-Heizwiderstände übertragen die Abstrahlhitze direkt in den Topfboden des Kochgeschirrs.</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>Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.</p>
 <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>	 <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>
 <p>Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p>	