

CX68M8-1

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709166625
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik

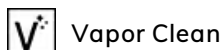
			
Design	Standard	Bedienung	Bedienknebel
Bedienoberfläche	Edelstahl	Bedienknebel	Classici
Ästhetik	Classici	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Logo	Geprägt	Anzahl der Bedienknebel	7
Farbe	Edelstahl	Farbe des Dekors	Schwarz
Position des Markenlogos	Zierblende	Gerätetür	Vollglas
Kochfeldabdeckung	Grauglas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

Programme / Funktionen

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

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

Reinigungsfunktion, Garraum 1



Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Gas - Ultra Rapid Blitzbrenner - 3.50 kW

Hinten links - Gas - Normalbrenner - 1.75 kW

Hinten rechts - Gas - Normalbrenner - 1.75 kW

Vorne rechts - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Typ Gasbrenner Standard

Automatische Ja

Einhandzündvorrichtung

Thermoelektrische

Zündsicherung

Brennerdeckel

Ja

Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen

1

Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)

1

Nutzbare Garraumvolumen

70 l

Bruttovolumen Garraum

79 l

Material Garraum

Ever Clean Emaillierung

Anzahl der Garebenen

5

Art der Einschubschienen

Einhängerahmen verchromt

Art der Beleuchtung

Halogen

Leistung der Beleuchtung

40 W

Programmierung der Garzeit

Gardauer mit automatischer Endabschaltung

Abnehmbare Gerätetür

Ja

Vollglasinnentür

Ja

Vollglasinnentür herausnehmbar

Ja

Anzahl der

Türverglasungen

3

Anzahl der Thermo-Türverglasungen

1

Sicherheitsthermostat

Ja

Kühlsystem

Kühlgebläse

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

360X460X425 mm

Temperaturregelung

Elektromechanisch

Leistung der Unterhitze

1200 W

Leistung der Oberhitze

1000 W

Leistung des Kleinflächengrills

1700 W

Leistung des Großflächengrills

2700 W

Leistung der Heißluft

2000 W

Art des Grills

Elektrisch

Optionen primärer Garraum 1

Akustisches Signal bei Garzeitende

Ja

Temperatur max.

260 °C

Temperatur min.

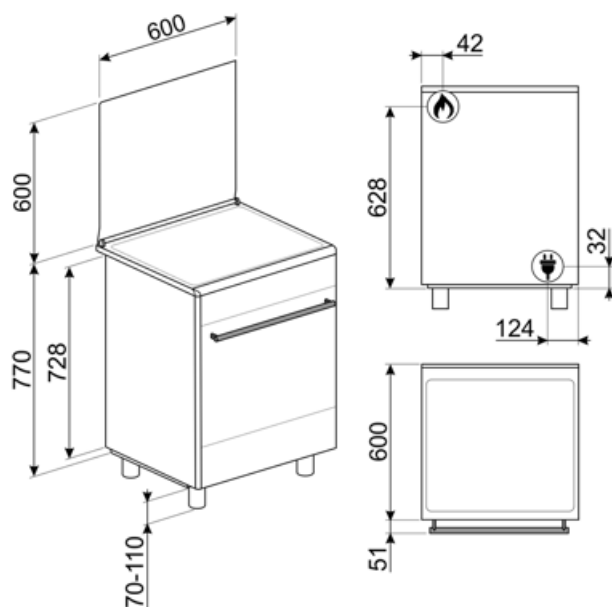
50 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer	3000 W	Länge Netzkabel	115 cm
Gesamtanschlusswert		Frequenz	50/60 Hz
Absicherung	13 A	Anschlussleiste	3-polig
Spannung	220-240 V		
Typ des vorinstallierten	Einphasig		
Anschlusskabels			



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.

AL60



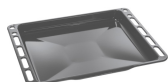
Spritzleiste aus Edelstahl, geeignet für 60 cm Concert-Standherde mit Gaskochfeld und Multifunktions-Backofen.

BG6090-1



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

BN640



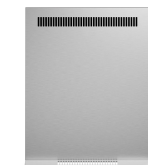
Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

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).



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.

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

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

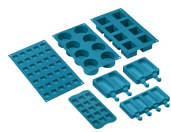


Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



SFLK1

Kindersicherung.



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

Symbols glossary

	Energy efficiency class A		Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.
	Drehknebelbedienung		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 außen.
	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.		Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
	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 einzulegen.		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.
	Pizza: spezielle Funktion zum perfekten Backen von Pizzen auf dem Pizzastein, die innen weich und außen knusprig ist und deren Belag perfekt durchgebacken ist.		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 Garen erfordern.
	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.		Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.
	Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.		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.		