

# C6GMXD2

**Produktabmessung** 

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

**EAN-Code** 

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

60x60 cm

1

Elektro Gas

Umluft + Heißluft

Vapor Clean

8017709330903



# Ästhetik









Design

Bedienoberfläche

Ästhetik Classici

Logo

Farbe Position des

Markenlogos

Oberfläche

**Spritzleiste** la

Serie Farbe der Kochmulde Art der Topfträger

**Bedienung** 

Squared

Edelstahl mit Anti-Finger-

Protektion

Edelstahlprägung

Edelstahl Zierblende

Gebürstet

Symphony

Edelstahl Gusseisen

Bedienknebel

Bedienknebel

Farbe/Material der

Bedienknebel

Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart

Türgriff Material des Türgriffs

Staufach im

Sockelbereich

Stellfüße

Classici

Metall

Schwarz

LED-Programmuhr

Mit 2 horizontalen

Edelstahlverblendungen

Eclipse-Schwarzglas

Classici

Edelstahl gebürstet

Klappfach

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

Vapor Clean

## **Technische Eigenschaften Kochfeld**



#### Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Gas - Ultra Rapid Blitzbrenner - 4.20 kW Hinten links - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW Hinten rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW Vorne rechts - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Standard Thermoelektrische Typ Gasbrenner Zündsicherung

Automatische Ja Einhandzündvorrichtung **Brennerdeckel** Schwarz-Matt emailliert

# Technische Eigenschaften primärer Garraum 1





















Anzahl der Garraumbeleuchtungen Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft) **Nutzbares** 70 I Garraumvolumen Bruttovolumen Garraum **Material Garraum** Ever Clean Emaillierung Anzahl der Garebenen

Art der

Einschubschienen

Art der Beleuchtung 40 W Leistung der Beleuchtung

Programmierung der Garzeit

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

Art der Türöffnung Abnehmbare Gerätetür Einhängerahmen verchromt Halogen Start Gardauer mit

Endabschaltung Ja

Klapptür Ja

Vollglasinnentür Ja herausnehmbar Anzahl der 3

Türverglasungen Anzahl der Thermo-Türverglasungen Sicherheitsthermostat Ja

Kühlsystem Kühlgebläse 360X460X425 mm Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Elektromechanisch

2700 W

Ja

Leistung der Unterhitze 1200 W 1000 W Leistung der Oberhitze Leistung des 1700 W Kleinflächengrills

Leistung des Großflächengrills

2000 W Leistung der Heißluft Art des Grills Elektrisch



Vollglasinnentür

Ja

# Optionen primärer Garraum 1

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

Garzeitende

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



Mokka-Reduzierrost1Auflagerost1Grillrost mit2Teleskop-Teilauszug, 11

Tiefensperre Ebene

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

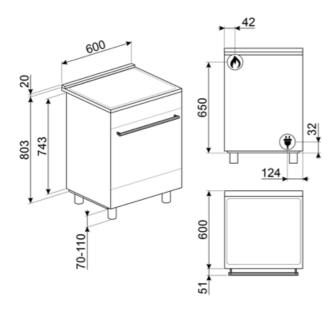
### **Elektrischer Anschluss**

Elektrischer3000 WFrequenz50/60 HzGesamtanschlusswertAnschlussleiste3-polig

Absicherung 13 A Net Spannung 220-240 V
Typ des vorinstallierten Einphasig

Anschlusskabels

Anschlussleiste 3-polig
Netzstecker (F;E) Schuko





## 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.



#### 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.



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



#### **BGTR9**

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen, geeignet für Victoria Gas-Kochzentren und Classici Gas-Standherde (TR90, TR93, C6, C9).



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



#### **BN640**

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



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).



#### **GTP**

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



#### KITC6X

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 60 cm Classici Standherde (C6). BxHxT: 596x750x37 mm.



#### **KITPBX**

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (845-856 mm), geeignet für Classici-Standherde (C6, C9).



### **PALPZ**

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



#### **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).



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



## Symbols glossary

	K
	b

Energy efficiency class A



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.



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



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



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



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



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.



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.



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.



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



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.





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.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu beguem und sicher zu entnehmen,



Ultrarapid-Superbltzbrenner: 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.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.



Drehknebelbedienung