

C6GMXD2

| | |
|---|-------------------|
| 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 | 8017709330903 |
| Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D) | A |



Ästhetik











| | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|
| Design | Squared | Bedienknebel | Classici |
| Bedienoberfläche | Edelstahl mit Anti-Finger- Protektion | Farbe/Material der Bedienknebel | Metall |
| Ästhetik | Classici | Anzahl der Bedienknebel | 6 |
| Logo | Edelstahlprägung | Farbe des Dekors | Schwarz |
| Farbe | Edelstahl | Display | LED-Programmuhr |
| Position des Markenlogos | Zierblende | Gerätetür | Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen |
| Oberfläche | Gebürstet | Glasart | Eclipse-Schwarzglas |
| Spritzleiste | Ja | Türgriff | Classici |
| Serie | Symphony | Material des Türgriffs | Edelstahl gebürstet |
| Farbe der Kochmulde | Edelstahl | Staufach im Sockelbereich | Klappfach |
| Art der Topfträger | Gusseisen | Stellfüße | Silber |
| Bedienung | Bedienknebel | | |

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

| | | | |
|---|-----------|--|-------------------------|
|  UR | | | |
| 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 | | |
| 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 |
| Nutzbares 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 |
| Art der Türöffnung | Klapptür | Leistung der Heißluft | 2000 W |
| Abnehmbare Gerätetür | Ja | Art des Grills | Elektrisch |

Vollglasinnentür Ja

Optionen primärer Garraum 1

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

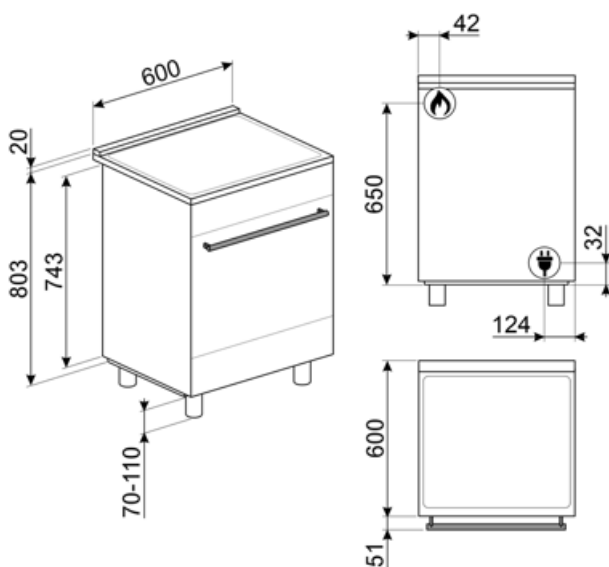
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



| | | | |
|---------------------------------|---|------------------------------|---|
| Mokka-Reduzierrost | 1 | Auflagerost | 1 |
| Grillrost mit Tiefensperre | 2 | Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene | 1 |
| Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm) | 1 | | |

Elektrischer Anschluss

| | | | |
|--|-----------|-----------------|--------------|
| Elektrischer Gesamtanschlusswert | 3000 W | Frequenz | 50/60 Hz |
| Absicherung | 13 A | Anschlussleiste | 3-polig |
| Spannung 1 (V) | 220-240 V | Netzstecker | (F;E) Schuko |
| Typ des vorinstallierten Anschlusskabels | Einphasig | | |



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



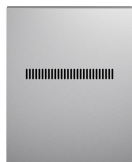
GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



KITC6X

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



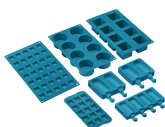
PALPZ

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).



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.



KITPBX

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



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



Symbolverzeichnis

- | | |
|---|--|
|  <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p> |  <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 äußere</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: 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>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>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p> |
|  <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p> |  <p>Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.</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> |
|  <p>DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.</p> |  <p>Drehknopfbedienung</p> |