C6GMXD2

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle 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	Classici	**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**	DigiScreen
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	**Sockelschublade**	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

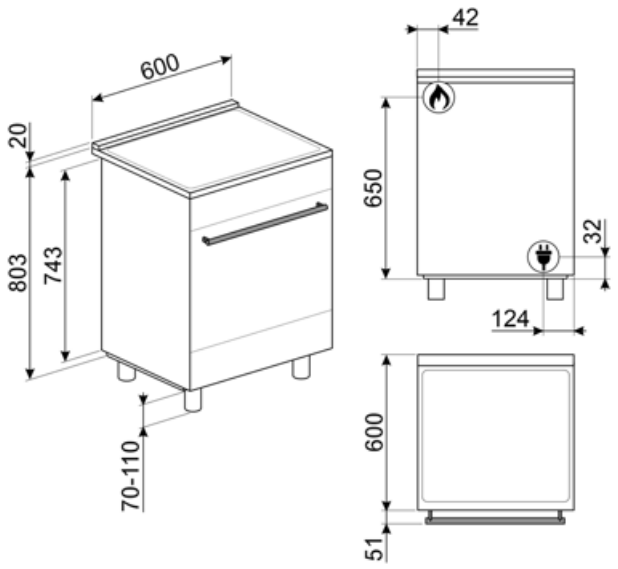
Kurzzeitwecker	Ja	**Temperatur min.**	40 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	**Temperatur max.**	260 °C

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



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.



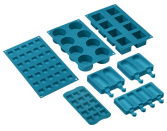
KITPAX

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.



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).



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.



KITPBX

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



SFLK1

Kindersicherung.

Symbolverzeichnis



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



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.



Energieeffizienzklasse A



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.

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

Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.

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

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

Ultrarapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.

Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.

Drehknebelbedienung