

C6IMXM2

| | |
|---|-------------------|
| Produktabmessung | 60x60 cm |
| Zahl der Garräume mit Energielabel | 1 |
| Wärmequelle des Garraums | Elektro |
| Wärmequelle des Kochfeldes | Induktion |
| Typ Garraum 1 | Umluft + Heißluft |
| Reinigungssystem Garraum | Vapor Clean |
| EAN-Code | 8017709330927 |
| Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D) | A |











Ästhetik

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

| |
|--|
|  Vapor Clean |
|--|

Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Induktion - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
 Hinten links - Induktion - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm
 Hinten rechts - Induktion - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
 Vorne rechts - Induktion - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

| | | | |
|--|----|-----------------------------|----|
| Überhitzungsschutz | Ja | Anzeige der Kochzone | Ja |
| Automatische Anpassung des Topfdurchmessers | Ja | Restwärmeanzeige | Ja |
| Dekor für min. Topfgröße | Ja | | |

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 | 2 |
| 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 Oberhitze/Grill | 1700 W |
| | | Leistung des Großflächengrills | 2700 W |
| | | Leistung der Heißluft | 2000 W |

| | | | |
|-----------------------------------|----------|----------------|------------|
| Garraumbeleuchtung bei Türöffnung | Ja | Art des Grills | Elektrisch |
| Art der Türöffnung | Klapptür | | |
| Abnehmbare Gerätetür | Ja | | |
| Vollglasinnentür | Ja | | |

Optionen primärer Garraum 1

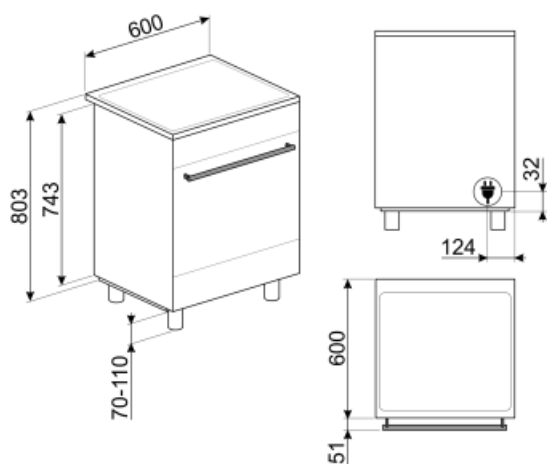
| | | | |
|------------------------------------|----|-----------------|--------|
| Kurzzeitwecker | Ja | Temperatur min. | 50 °C |
| Akustisches Signal bei Garzeitende | Ja | Temperatur max. | 260 °C |

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

| | | | |
|----------------------------|---|---------------------------------|---|
| Grillrost mit Tiefensperre | 1 | Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm) | 1 |
| Backblech (H: 20 mm) | 1 | Auflagerost | 1 |

Elektrischer Anschluss

| | | | |
|----------------------------------|-----------|--|---------------------------|
| Elektrischer Gesamtanschlusswert | 10000 W | Typ des vorinstallierten Anschlusskabels | Einphasig |
| Absicherung | 44 A | Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten | Ja, zwei- oder dreiphasig |
| Spannung | 220-240 V | Frequenz | 50/60 Hz |
| Spannung 2 | 380-415 V | Anschlussleiste | 5-polig |



Sonderzubehör

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. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 445x375x30 mm.



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



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).



KITPBX

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



BN620-1

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



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 Gemüse.



SFLK1

Kindersicherung.



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.

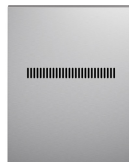
GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



KITC6X

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



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



STONE

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





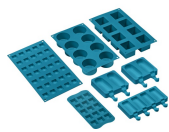
TPKPLATE

Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihafbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



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).



PALPZ



















Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.










BN640

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

Symbols glossary (TT)

| | |
|--|--|
|  <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p> |  <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p> |
|  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p> |  <p>DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.</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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p> |
|  <p>Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeleichterung.</p> |  <p>Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertigbaren 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 einzugeben.</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, wie Koteletts oder Würstchen, geeignet.</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 Garen erfordern.</p> |  <p>Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.</p> |
|  <p>Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.</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>Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.</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>Garraumvolumen 70 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p> | |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils