

C6IMXM2

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 Induktion

Umluft + Heißluft

Vapor Clean 8017709330927



Ästhetik





Design Squared

Bedienoberfläche Edelstahl mit Anti-Finger-

Protektion

Ästhetik Classici

Edelstahlprägung Logo

Farbe Edelstahl Position des Zierblende

Markenlogos

Oberfläche Gebürstet Serie Symphony Farbe der Kochmulde Edelstahl

Bedienung

Bedienknebel + Touch

Farbe LED-Display Rot Bedienknebel Farbe/Material der Metall Bedienknebel

Anzahl der Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display Gerätetür

Glasart Türgriff

Material des Türgriffs

Staufach im Sockelbereich

Stellfüße

Classici

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

⊕ Tu

Turbo-Heißluft

ECO ECO

Kleinflächengrill

·--·

Großflächengrill



Großflächengrill + Umluft

₹

Unterhitze + Umluft

Reinigungsfunktion, Garraum 1

٧

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 Automatische Ja Restwärmeanzeige

Anpassung des Topfdurchmessers

Dekor für min. Ja

Topfgröße

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1





















Anzahl der Garraumbeleuchtungen Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft) 70 I **Nutzbares** Garraumvolumen Bruttovolumen Garraum **Material Garraum** Ever Clean Emaillierung Anzahl der Garebenen Art der Einhängerahmen verchromt Einschubschienen Art der Beleuchtung Halogen Leistung der 40 W Beleuchtung Programmierung der Start Gardauer mit Garzeit Endabschaltung

Vollglasinnentür herausnehmbar Anzahl der Türverglasungen Anzahl der Thermo-Türverglasungen Sicherheitsthermostat

Kühlsystem Kühlgebläse

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Elektromechanisch

Ja

Ja

la

3

2

la

Leistung der Unterhitze Leistung der Oberhitze Leistung des Kleinflächengrills

1000 W 1700 W

1200 W

360X460X425 mm

Leistung des Großflächengrills 2700 W



Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

Art der Türöffnung

Abnehmbare Gerätetür

Klapptür

Ja Ja

Ja

Leistung der Heißluft Art des Grills

2000 W Elektrisch

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker

Garzeitende

Akustisches Signal bei

Vollglasinnentür

Ja Ja Temperatur min. Temperatur max. 50 °C 260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit

Tiefensperre

1

Backblech (H: 20 mm)

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Auflagerost

1

Elektrischer Anschluss

Elektrischer

10000 W

Gesamtanschlusswert

Absicherung

Spannung 1 (V)

Spannung 2 (V)

44 A

220-240 V

380-415 V

Typ des vorinstallierten Einphasig

Anschlusskabels

Zusätzliche

Anschlussöglichkeiten

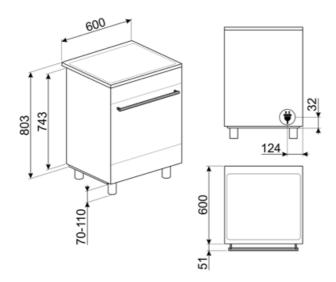
Frequenz

Anschlussleiste

Zwei- oder dreiphasig

50/60 Hz 5-polig







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



BN620-1

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



Backblech emailliert (H: 40 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).



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.



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.



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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).

TPKPLATE



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

STONE

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



Alternative Produkte



C6IMMBM2

Farbe: Schwarz-Matt



C6IMWHM2

Farbe: Weiß



Symbols glossary

<	Α	A***
_		U

Energy efficiency class A



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



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 äuße



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



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.



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.



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.



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



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.



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



Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.



Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.



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.



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.



Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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.