C6IMXM2

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle 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



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**	DigiScreen
Position des Markenlogos	Zierblende	**Gerätetür**	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen
Oberfläche	Gebürstet	**Glasart**	Eclipse-Schwarzglas
Serie	Symphony	**Türgriff**	Classici
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	**Material des Türgriffs**	Edelstahl gebürstet
Bedienung	Bedienknebel + Touch	**Sockelschublade**	Klappfach
Farbe Display	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

Optionen Kochfeld

Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja

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 Beleuchtung	40 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja
Art der Türöffnung	Klapptür
Abnehmbare Gerätetür	Ja
Vollglasinnentür	Ja
Leistung der Unterhitze	1200 W
Leistung der Oberhitze	1000 W
Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Leistung des Großflächengrills	2700 W
Leistung der Heißluft	2000 W
Art des Grills	Elektrisch

Optionen primärer Garraum 1

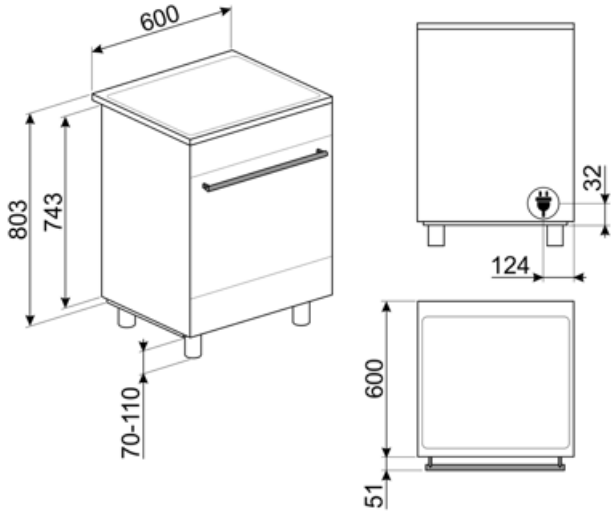
Kurzzeitwecker	Ja
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja
Temperatur min.	50 °C
Temperatur max.	260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10000 W
Absicherung	44 A
Spannung 1 (V)	220-240 V
Spannung 2 (V)	380-415 V
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig
Zusätzliche Anschlussöglichkeiten	Zwei- oder dreiphasig
Frequenz	50/60 Hz
Anschlussleiste	5-polig
Netzstecker	Nein


600
803
743
70-110
32
124
600
51

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.



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



BN620-1

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



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 mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 mm

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.





KITC6X

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



KITPAX

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für 90 Classici-Standherde, Portofino-Kochzentren (914-968 mm) und Concert-Standherde (880-935 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.





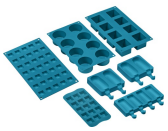
SCRP

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 mit Antihaftbeschichtung. Kompatibel für Gas-/Glaskeramik-/Induktionskochfelder mit Brückenfunktion TwinZone; Flexi4Zon oder MultiZone. Abmessungen: 410x240 mm

Alternative Produkte



C6IMMBM2

Farbe: Schwarz-Matt



C6IMWHM2

Farbe: Weiß

Symbolverzeichnis



Energieeffizienzklasse A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).



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



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



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



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



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



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.



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



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.

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

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

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.