

## C6IMX9 Nieuw

### classici

KOOKCENTRUM, INDUCTIE, 60X60 CM, ENERGIEKLASSE A, INOX

#### KOOKZONES

4 kookzones waarvan 1 multizone

Vooraan links: 2300 W, Ø 20 cm

Achteraan links: 1300 W, Ø 16 cm

Achteraan rechts: 2300 W, Ø 20 cm

Vooraan rechts: 1300 W, Ø 16 cm

#### OVEN 1

Inhoud: 70 l

Thermogeventileerd

8 kookfuncties

Energieklasse A

Touch display

Elektronische kookwekker begin en einde kooktijd

Geluidssignaal

Temperatuur van 50° tot 260° C

Metalen rekjes, 5 kookniveaus

Elektrische grill

Reiniging met Vapor Clean

#### TOEBEHOREN OVEN 1

1 druipplaat 40 mm

1 druipplaat 40 mm

1 ovenrooster met stop

1 telescopisch railsysteem, gedeeltelijk uitschuifbaar

#### TECHNISCHE KENMERKEN

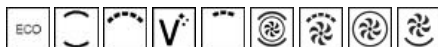
Nominale aansluitwaarde: 10400 W

Stroom: 46 A

Spanning: 220-240 V

\*Is de opvolger van C6IMX8\*

## FUNCTIES

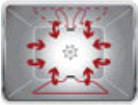


Grote oven multifunctie

## Opties

- **KITC6X** - Muurpaneel inox



**Grote oven multifunctie**

**(Grillweerstand + onderwarmte) of (grillweerstand + onderwarmte + turbine) ECO:**

Afhankelijk van het model : (weerstand grill + onderste weerstand) of (grill + onderste weerstand + circulair element). Deze functie is een combinatie van de verschillende elementen en is vooral aangewezen voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.


**Bovenwarmte + onderwarmte (traditioneel koken):**

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.


**Grillweerstand (sterke grill):**

Gebruik van het bovenste element levert uitstekende grillresultaten en vooral in combinatie met het braadspit (afhankelijk van het model). Ideaal voor het grillen van grotere stukken vlees zoals een roastbeef of lamsbout.


**Vapor Clean:**

De uitzonderlijke functie Vapor Clean vereenvoudigt het schoonmaken van de oven door een kleine hoeveelheid water in de daarvoor voorziene uitsparing in de bodem van de oven te gieten.


**Centrale grillweerstand (halfsterke grill):**

Deze functie zorgt voor een verminderde warmtestraling om kleine hoeveelheden voedsel zoals vlees, vis-of groentenbrochettes te roosteren.


**Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand (turbogeventileerd bakken):**

De combinatie van geventileerd bakken met de traditionele bakmethode maakt het mogelijk op uiterst snelle wijze verschillende gerechten op meerdere niveaus klaar te maken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Ideaal voor uitgebreide gerechten die een intens bakproces nodig hebben.


**Turbine + grill:**

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.


**Turbine + circulair element (geventileerd bakken):**

Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken, op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.


**Turbine + onderste weerstand (delicaat bakken):**

De combinatie van ventilatie en onderwarmte maakt een snellere afwerking van het bakproces mogelijk. Deze functie is aangeraden voor sterilisatie of voor gerechten die al wel goed gaar zijn aan de buitenkant maar binnenin nog niet en die slechts een matige bovenwarmte nodig hebben, door te laten koken. Ideaal voor elk soort gerecht.

**C6IMX9**

classici

elektrisch  
60 cm  
inox  
type kookplaat: inductie  
energieklasse A

