

## C6IPX9-1

<b>Produktabmessung</b>	60x60 cm
<b>Zahl der Garräume mit Energielabel</b>	1
<b>Wärmequelle des Garraums</b>	Elektro
<b>Wäremquelle des Kochfeldes</b>	Induktion
<b>Typ Garraum 1</b>	Umluft + Heißluft
<b>Reinigungssystem Garraum</b>	Pyrolyse
<b>EAN-Code</b>	8017709272593
<b>Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)</b>	A



## Ästhetik



<b>Design</b>	Squared	<b>Farbe/Material der Bedienknebel</b>	Metall
<b>Bedienoberfläche</b>	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	<b>Anzahl der Bedienknebel</b>	6
<b>Ästhetik</b>	Classici	<b>Farbe des Dekors</b>	Schwarz
<b>Logo</b>	Edelstahlprägung	<b>Display</b>	LED-Programmuhr
<b>Farbe</b>	Edelstahl	<b>Gerätetür</b>	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen
<b>Position des Markenlogos</b>	Zierblende	<b>Glasart</b>	Eclipse-Schwarzglas
<b>Oberfläche</b>	Gebürstet	<b>Türgriff</b>	Classici
<b>Spritzleiste</b>	Ja	<b>Material des Türgriffs</b>	Edelstahl gebürstet
<b>Serie</b>	Symphony	<b>Staufach im Sockelbereich</b>	Klappfach
<b>Farbe der Kochmulde</b>	Edelstahl	<b>Stellfüße</b>	Silber
<b>Bedienknebel</b>	Classici		

## Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

9

### Art der Garfunktionen, Garraum 1

 Statisch	 Ober-/Unterhitze + Umluft	 Heißluft
 Turbo-Heißluft	 ECO	 Kleinflächengrill
 Großflächengrill	 Großflächengrill + Umluft	 Unterhitze + Umluft

### Reinigungsfunktion, Garraum 1

 Pyrolyse
---

## Optionen Kochfeld

					
Sperrfunktion		Ja	Reduktion der Leistungsstufen (W)	3000, 4500, 7400 W	
Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja		Option MultiZone	Ja	

## Technische Eigenschaften Kochfeld



### Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Induktion - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm  
 Hinten links - Induktion - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm  
 Hinten rechts - Induktion - Maxi - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm  
 Vorne rechts - Induktion - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Anzahl der Kochzonen mit Booster	4	Dekor für min. Topfgröße	Ja
Anzahl flexibler Zonen	1	Anzeige der Kochzone	Ja
Überhitzungsschutz	Ja	Restwärmeanzeige	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja		

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Garraumbeleuchtungen	1	Anzahl der Türverglasungen	4
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	3
Nutzbare Garraumvolumen	70 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Bruttovolumen Garraum	79 l	Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei	
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Türöffnung	
Anzahl der Garebenen	5	Kühlsystem	Kühlgebläse

<b>Art der Einschubschienen</b>	Einhängerahmen verchromt	<b>Türverriegelung bei Pyrolyse</b>	Ja
<b>Art der Beleuchtung</b>	Halogen		
<b>Leistung der Beleuchtung</b>	40 W	<b>Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)</b>	360X460X425 mm
<b>Programmierung der Garzeit</b>	Start Gardauer mit Endabschaltung	<b>Temperaturregelung</b>	Elektromechanisch
<b>Garraumbeleuchtung bei Türöffnung</b>	Ja	<b>Leistung der Unterhitze</b>	1200 W
<b>Art der Türöffnung</b>	Klapptür	<b>Leistung der Oberhitze</b>	1000 W
<b>Abnehmbare Gerätetür</b>	Ja	<b>Leistung des Kleinflächengrills</b>	1700 W
<b>Vollglasinnentür</b>	Ja	<b>Leistung des Großflächengrills</b>	2700 W
<b>Vollglasinnentür herausnehmbar</b>	Ja	<b>Leistung der Heißluft</b>	2000 W
		<b>Art des Grills</b>	Elektrisch

## Optionen primärer Garraum 1

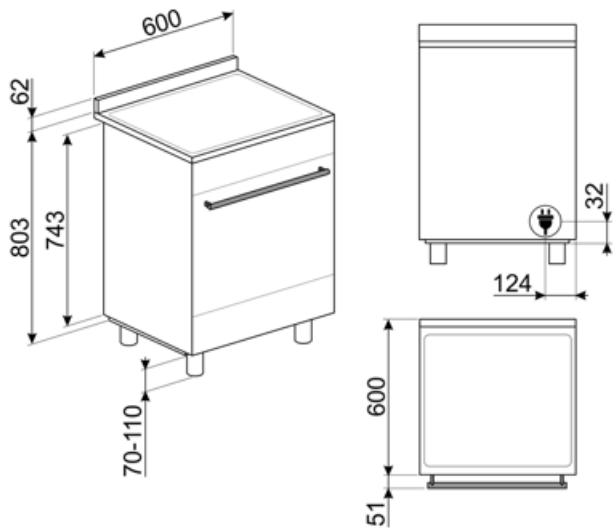
<b>Kurzzeitwecker</b>	Ja	<b>Temperatur min.</b>	50 °C
<b>Akustisches Signal bei Garzeitende</b>	Ja	<b>Temperatur max.</b>	280 °C

## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

			
<b>Grillrost mit Tiefensperre</b>	2	<b>Auflagerost</b>	1
<b>Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)</b>	1	<b>Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene</b>	1

## Elektrischer Anschluss

<b>Elektrischer Gesamtanschlusswert</b>	10400 W	<b>Zusätzliche Anschlussmöglichkeiten</b>	Zwei- oder dreiphasig
<b>Absicherung</b>	46 A	<b>Frequenz</b>	50/60 Hz
<b>Spannung 1 (V)</b>	220-240 V	<b>Anschlussleiste</b>	5-polig
<b>Spannung 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Netzstecker</b>	Nein
<b>Typ des vorinstallierten Anschlusskabels</b>	Einphasig		



## 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.

### 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



### GRILLPLATE

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



### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### KITPBX

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



### SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



### 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).



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### KITC6X

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



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



### 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 (Backofen).

**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. Antihhaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

## Symbols glossary

	Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches		Power-Booster: mit dieser Funktion lässt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.
	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		Energy efficiency class A
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.		Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
	Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.		Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).
	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 + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so
	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 Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzutragen.		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		Große Kochzone: für die flexible Verwendung auch von größerem Kochgeschirr.

---

 STOP	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.
 Pyrolyse-Reinigungsfunktion:	der Garraum erwärmt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingekochte Ablagerungen auf der Emailierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entnehmen.	 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.	 Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,
 Nutzvolumen 70 l:	umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.	 DISPLAY-TYP DIGI screen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.