C6IPX9-1

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



Ästhetik



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

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
Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung	Ja
Reduktion der Leistungsstufen (W)	3000, 4500, 7400 W
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
Anzahl flexibler Zonen	1
Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja
Dekor für min. Topfgröße	Ja
Anzeige der Kochzone	Ja
Restwärmeanzeige	Ja

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

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

Anzahl der Garebenen	5
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt
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
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja
Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360X460X425 mm
Temperaturregelung	Elektromechanisch
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.	280 °C

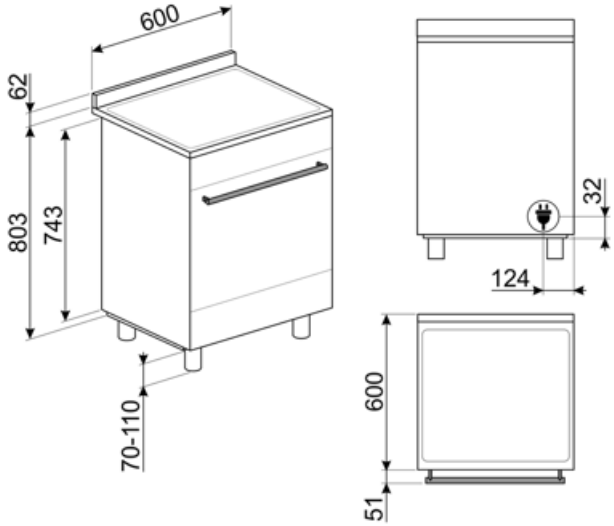
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10400 W
Absicherung	46 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
62
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.



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.



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



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



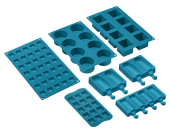
KITPBX

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.



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

Symbolverzeichnis



Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.



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 + 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



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.



Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.



Energieeffizienzklasse A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Vierfach 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.



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

Große Kochzone: für die flexible Verwendung auch von größerem Kochgeschirr.

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.

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.

Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,

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.

Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne

Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.

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