

# C6IPX9-1

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle 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	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Bedienoberfläche	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion	Anzahl der Bedienknebel	6
Ästhetik	Classici	Farbe des Dekors	Schwarz
Logo	Edelstahlprägung	Display	LED-Programmuhr
Farbe	Edelstahl	Gerätetür	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen
Position des Markenlogos	Zierblende	Glasart	Eclipse-Schwarzglas
Oberfläche	Gebürstet	Türgriff	Classici
Spritzleiste	Ja	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Serie	Symphony	Staufach im Sockelbereich	Klappfach
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Stellfüße	Silber
Bedienknebel	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 Türöffnung	Ja
Material Garraum	Ever Clean Emailierung	Kühlsystem	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	5		

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

## Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker	Ja	Temperatur min.	50 °C
Akustisches Signal bei Garzeitende	Ja	Temperatur max.	280 °C

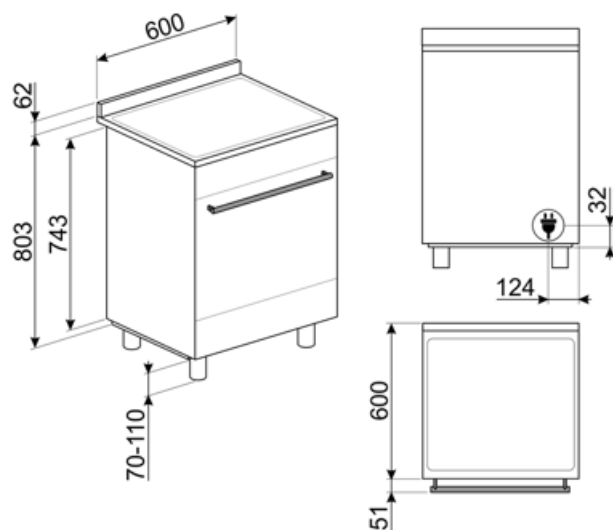
## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

## Elektrischer Anschluss

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



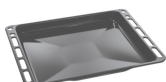
### BBQ

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 antihaftbeschichtete 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).



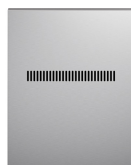
### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### KITC6X

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



### PALPZ

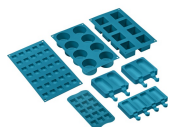
Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



### 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 (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

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

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