

C6IPX9-1

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wäremequelle des Kochfeldes Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

60x60 cm

1

Elektro Induktion

Umluft + Heißluft

Pyrolyse

8017709272593



Ästhetik





Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo Farbe

Position des

Markenlogos

Oberfläche

Spritzleiste

Serie

Farbe der Kochmulde

Bedienknebel

Squared

Edelstahl mit Anti-Finger-

Protektion

Classici

Edelstahlprägung

Edelstahl

Zierblende

Gebürstet

la

Symphony Edelstahl

Classici

Farbe/Material der

Bedienknebel Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display Gerätetür

Glasart

Türgriff Material des Türgriffs

Staufach im

Sockelbereich

Stellfüße

Metall

6

Schwarz

LED-Programmuhr

Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen

Eclipse-Schwarzglas

Classici

Edelstahl gebürstet

Klappfach

Silber

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1



Art der Garfunktionen, Garraum 1

Statisch

Ober-/Unterhitze + Umluft

Heißluft

Turbo-Heißluft

ECO

Kleinflächengrill

Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft

Unterhitze + Umluft

Reinigungsfunktion, Garraum 1



Optionen Kochfeld





Sperrfunktion Ja Eco-Logic - Reduzierung Ja der Anschlussleistung

Reduzierte 3000, 4500, 7400 W Leistungsstufen (W)

Option MultiZone

Ja

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 Dekor für min. la mit Booster Topfgröße Anzahl flexibler Zonen 1 Ja

Anzeige der Kochzone Überhitzungsschutz Ja Restwärmeanzeige Automatische la

Anpassung des **Topfdurchmessers**

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

















5





Anzahl der Garraumbeleuchtungen Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft) **Nutzbares** 70 I

Garraumvolumen

Bruttovolumen Garraum 79 I Ever Clean Emaillierung

Material Garraum Anzahl der Garebenen





Anzahl der 4 Türverglasungen Anzahl der Thermo-3

Türverglasungen Sicherheitsthermostat Ja Sicherheitsabschaltung Ja

der Beheizung bei Türöffnung

Kühlsystem

Kühlgebläse



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

Optionen primärer Garraum 1

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

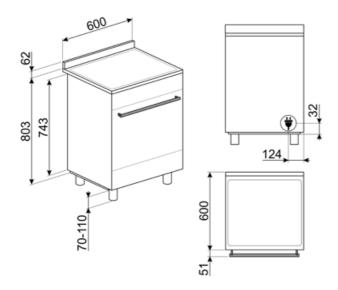
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

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

Elektrischer Anschluss

Typ des vorinstallierten Einphasig 10400 W Elektrischer Gesamtanschlusswert Anschlusskabels **Absicherung** Zusätzliche Ja, zwei- oder dreiphasig 46 A Anschlussöglichkeiten 220-240 V Spannung 50/60 Hz Frequenz Spannung 2 380-415 V Anschlussleiste 5-polig







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.



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.



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



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



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITC6X

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

Ō	Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches	P	Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.
A F	Energy efficiency class A	8	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.	!!!	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
4	Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.	ECO logic	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.	8	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	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		Große Kochzone: für die flexible Verwendung auch von größerem Kochgeschirr.

SMEG SPA 04.12.2025

Gerichten, die ein intensives Ga

Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an





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 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.