

C6IPX9-1

Produktbreite	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Strom
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



Design

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

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

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
Überhitzungsschutz	Ja	Anzeige der Kochzone	Ja
Automatische Anpassung des Topfdurchmessers	Ja	Restwärmeanzeige	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 des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	5	Türverriegelung bei Pyrolyse	Ja
Art der Einschubschienen	Verchromt	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360X460X425 mm
Art der Beleuchtung	Halogen	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Leistung der Beleuchtung	40 W	Leistung der Unterhitze	1200 W
Programmierung der Garzeit	Start Gardauer mit Endabschaltung	Leistung der Oberhitze	1000 W
Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja	Leistung des Kleinflächengrills	1700 W
Art der Türöffnung	Klapptür		

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

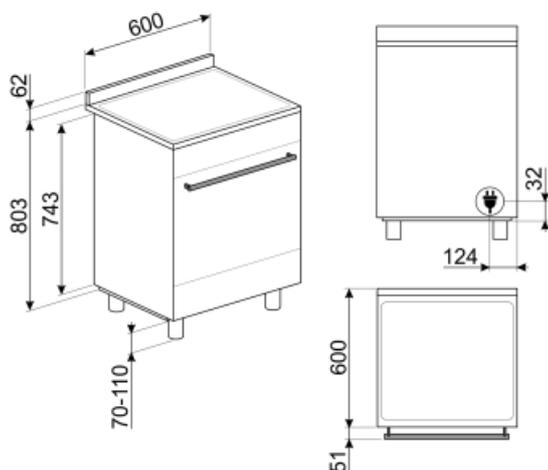
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert	10400 W	Spannung 2	380-415 V
Absicherung	46 A	Frequenz	50/60 Hz
Spannung	220-240 V	Anschlussleiste	5-polig



Sonderzubehör



PPR2

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, LxBxH: 420 x 375 x 18 mm, kompatibel für: emaillierte 60 cm Elektro-Backöfen mit und ohne Rundprägung des Backraumbodens.



PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Mettaleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für: 60 cm emaillierte Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Backraumbodens.



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm. Einfache, bequeme Verwendung, perfekt, um Pizza, Brot und Gebäck sicher und professionell zu servieren.



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



BN640

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), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen und 120 cm Kochzentren mit Doppelbacköfen (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)



SFLK1

Kindersicherung



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder



KITC6X

Edelstahlrückwand BxHxT: 600 x 750 x 35 mm geeignet für alle 60 cm Classici Standherde



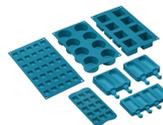
KITPAX

High extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm cookers (914-968mm); High extension feet (900mm), st/steel, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



KITPBX

4 Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Standherde Classici, Concert (C6.., C9.., CX.., SCD..)



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)



GTT

Totally extractable telescopic guides (1 level) Extraction: 433 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished



GTP

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 Gemüse.



GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm



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.



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.



Symbols glossary (TT)

 <p>P Power booster: option allows the zone to work at full power when very intense cooking is necessary.</p>	 <p>Kindersicherung: Einige Modelle sind mit einer Tastensperre ausgestattet, die eine versehentliche Änderung der Funktionen sperrt.</p>
 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>Vierfach verglast: Anzahl der verglasten Scheiben der Backofentür.</p>
 <p>ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Ever Clean Emaillierung: Es handelt sich um eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die säurebeständig ist und dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung wird bei über 850 °C eingebrannt und schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Backens reduziert wird.</p>	 <p>Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.</p>
 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>	 <p>Umluftbetrieb: Intensives und homogenes Backen, auch für komplexe Rezepte. Das Umluftgebläse ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilerte Backen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Backergebnis, so dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</p>
 <p>Ober-/Unterhitze: Traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von jeweils einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist langsamer aber schonender, ideal, um gut gebackene und trockene Gerichte auch im Inneren zu erhalten. Ideal zum Garen aller Arten von Braten, fettem Fleisch, Brot und Backwaren.</p>	 <p>Heissluft: Diese Funktion ist ideal, um alle Arten von Gerichten schonend zuzubereiten. Die Erhitzung kommt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig. Das Heißluftgebläse ist ideal für das Backen auf mehreren Ebenen.</p>
 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>	 <p>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.</p>
 <p>Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.</p>	 <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>

-
- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p> |  <p>Giant zone: The giant zone offers extra space and flexibility.</p> |
|  <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p> |  <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</p> |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |
|  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p> |  <p>PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.</p> |
|  <p>Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.</p> |  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |
|  <p>Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |