

# Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	<b>SMEG</b>
Modellkennung	<b>C6IPX9-1</b>
Anzahl der Garräume	<b>1</b>
<b>Garraum 1</b>	
Energieeffizienzindex	<b>95,2</b>
Energieeffizienzklasse	<b>A</b>
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	<b>1,09 kWh</b>
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	<b>0,80 kWh</b>
Wärmequelle	<b>Strom</b>
Volumen	<b>70 Liter</b>

# 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



Ästhetik	Classici	Display	LED-Programmuhr
Serie	Symphony	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
---

## Optionen Kochfeld



<b>Sperrfunktion</b>	Ja	<b>Reduzierte Leistungsaufnahme (W)</b>	3000, 4500, 7400 W
<b>Eco-Logic - Reduzierung der Anschlussleistung</b>	Ja	<b>Option MultiZone</b>	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

<b>Anzahl der Kochzonen mit Booster</b>	4	<b>Dekor für min. Topfgröße</b>	Ja
<b>Überhitzungsschutz</b>	Ja	<b>Anzeige der Kochzone</b>	Ja
<b>Automatische Anpassung des Topfdurchmessers</b>	Ja	<b>Restwärmeanzeige</b>	Ja

## Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



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

Art der Einschubschienen	Einhängerahmen 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 Oberhitze/Grill	1700 W
Art der Türöffnung	Klapptür	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Leistung der Heißluft	2000 W
Vollglasinnentür	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja		

## Optionen primärer Garraum 1

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

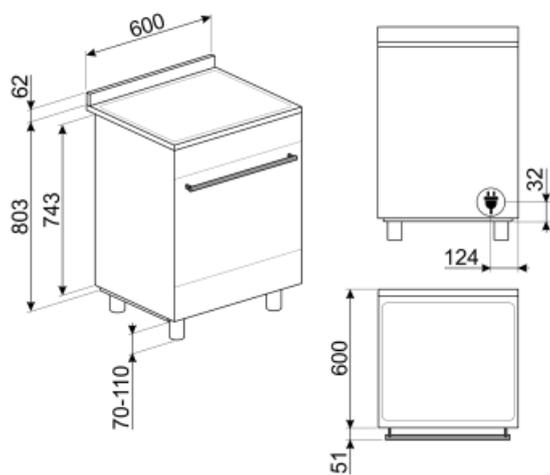
## Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld



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

## Elektrischer Anschluss

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



## Sonderzubehör

### 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. Abmessungen inkl. Einfassung und gebogenen Griff HxBxT: 445x375x30 mm.



### GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



### 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).



### KITPBX

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



### BN620-1

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



### 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.



### SFLK1

Kindersicherung.



### PRTX

Pizzastein aus Schamottstein, glasiert, Ø 35 cm, Metalleinfassung mit 2 Griffen, kompatibel für alle 60 cm Elektro-Backöfen mit Rundprägung des Garraumbodens.

### GRILLPLATE

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



### KITC6X

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



### SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



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



### GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



### 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).



### PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzasteine: PRTX, PPR9, STONE in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



### BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

## Symbols glossary (TT)

 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>	 <p>Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.</p>
 <p>Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.</p>	 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>
 <p>Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p>	 <p>Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).</p>
 <p>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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</p>	 <p>Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 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 einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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 einzugeben.</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>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, wie Koteletts oder Würstchen, geeignet.</p>	 <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</p>
 <p>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 Garen erfordern.</p>	 <p>Große Kochzone: für die flexible Verwendung auch von größerem Kochgeschirr.</p>

-  **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 entnehmen. Aufgrund der hohen Temperatur wird die Gerätetür bei der Reinigungsfunktion automatisch verriegelt.
-  **Anzahl der Garebenen:** der Garraum verfügt über 5 Garebenen.
-  **Garraumvolumen 70 l:** das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.
-  **Automatische Verbindung der Kochzonen zur Erweiterung des Kochbereiches**
-  **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.
-  **Automatic opening:** some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.
-  **Restwärmanzeige:** 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,
-  **DISPLAY-TYP DIGIscreen:** das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknöpfe und 3 Touch-Tasten.

---

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Pyrolysis**

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils