

SSA60MP9

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft + Heißluft
Reinigungssystem Garraum	Vapor Clean
EAN-Code	8017709224943
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A









Ästhetik



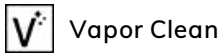
Ästhetik	Classici	Bedienknebel	Classici
Serie	Concert	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Design	Standard	Anzahl der Bedienknebel	7
Farbe	Creme	Farbe des Dekors	Schwarz
Bedienoberfläche	Metall lackiert	Gerätetür	Mit 2 horizontalen Edelstahlverblendungen
Logo	Aufgesetzt	Glasart	Stopsol-Silberglas
Position des Markenlogos	Zierblende	Türgriff	Classici
Spritzleiste	Ja	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Staufach im Sockelbereich	Klappfach
Art der Topfträger	Gusseisen	Stellfüße	Silber
Bedienung	Bedienknebel		

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1	6
Art der Garfunktionen, Garraum 1	

 Statisch	 ECO	 Kleinflächengrill
 Kleinflächengrill + Umluft	 Unterhitze	 Unterhitze + Umluft

Reinigungsfunktion, Garraum 1



Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Gas - Ultra Rapid Blitzbrenner - 3.50 kW

Hinten links - Gas - Normalbrenner - 1.75 kW

Hinten rechts - Gas - Normalbrenner - 1.75 kW

Vorne rechts - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Typ Gasbrenner Standard

Thermoelektrische Zündsicherung Ja

Automatische Einhandzündvorrichtung Ja

Brennerdeckel Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft) 1

Vollglasinnentür herausnehmbar Ja

Nutzbare Garraumvolumen 70 l

Anzahl der Türverglasungen 3

Bruttovolumen Garraum 79 l

Anzahl der Thermo-Türverglasungen 2

Material Garraum Ever Clean Emaillierung

Sicherheitsthermostat Ja

Anzahl der Garebenen 5

Kühlsystem Kühlgebläse

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 Automatische Endabschaltung

Leistung der Oberhitze 1000 W

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung Ja

Leistung des Kleinflächengrills 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

Optionen primärer Garraum 1

Akustisches Signal bei Garzeitende Ja

Temperatur max. 260 °C

Temperatur min. 50 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit
Tiefensperre

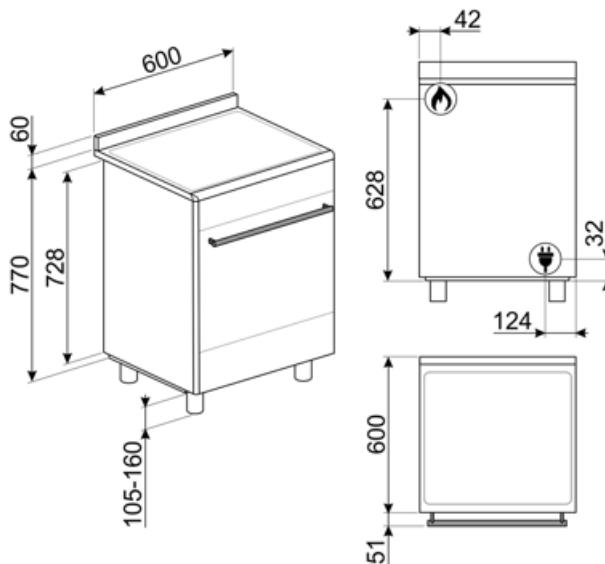
1

Backblech/Fettpfanne 1
(H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

Elektrischer Gesamtanschlusswert 2200 W
Absicherung 10 A
Spannung 220-240 V
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels Einphasig

Länge Netzkabel 115 cm
Frequenz 50/60 Hz
Anschlussleiste 3-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.



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



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).



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITP60X9

Edelstahlrückwand, kombinierbar für 60 cm Standherde Concert/Classici mit Pyrolyse und/oder Multifunktionsbackofen



PALPZ

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



SFLK1

Kindersicherung.



AL60

Spritzleiste aus Edelstahl, geeignet für 60 cm Concert-Standherde mit Gaskochfeld und Multifunktions-Backofen.



BG6090-1

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen für Concert- Standherde mit Gaskochmulde.



BN640

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



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



KITH95

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für Concert-Standherde (911-966mm).



KITPDQ

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (850-881 mm), geeignet für Concert-Standherde.



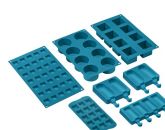
PPX6090-1

Teppanyaki-Grillplatte aus Gußeisen/Edelstahl für Concert-Standherde mit Gaskochmulde.



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).























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

 <p>Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.</p>	
 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p>	 <p>Drehknebelbedienung</p>
 <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p>	 <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</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 äußere</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: 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>Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.</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 einzulegen</p>	 <p>Fan with grill element: The fan reduces the fierce heat from the grill, providing an excellent method of grilling various foods, chops, steaks, sausages etc. giving even browning and heat distribution, without drying out the food. The top two levels recommended for use, and the lower part of the oven can be used to keep items warm at the same time, an excellent facility when cooking a grilled breakfast. Half grill (centre portion only) is ideal for small quantities of food.</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</p>	 <p>Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.</p>
 <p>Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.</p>	 <p>Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p>
 <p>Ultrarapid-Superblitzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.</p>	 <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p>



Garraumvolumen 70 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.

Benefit (TT)

Gaskochfeld

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

Vapor Clean

Durch Einführen von Wasser in eine Vertiefung am Boden des Garraums wird Dampf erzeugt, der die Rückstände aufweicht und ihre Entfernung erleichtert

Drehknopfsteuerung

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit eleganten Drehknöpfen.

Ablagefach

Mehr Platz dank des unteren Fachs, ideal für die Aufbewahrung von Zubehör oder Kochgeschirr

Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilierte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

Herausnehmbares Innenglas

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

Tangentiale Kühlung

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

BBQ (optionales Zubehör)

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)

Pizzastein (optionales Zubehör)

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Cool Door

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Single Turbine

Der Ofen ist mit einem Ventilator und einem ringförmigen Heizelement ausgestattet, das das Garen mit Umluft ermöglicht.