



Powerset_Induktion_ Edelstahl

UVP: 1.149.00 €

- Energieeffizienzklasse A (A+++ bis D)
- 69 L Garraumvolumen
- 9 Backofenfunktionen mit Turbo-Heißluft
- EasytoClean - durch den Emaille-Innenraum wird eine einfache und schnelle Reinigung ermöglicht
- 60 cm autarkes Induktion-Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen von SCHOTT CERAN®
- SliderTouch-Bedienung (Kochfeld)
- Versenkbare Knebel / Edelstahl
- 1fach-Teleskopauszug, 1 x tiefe Fettpfanne, 1 x Backblech und 1 x Gitterrost im Lieferumfang

Technische Daten

Spezifikationen	K-60DX19IM0-EU
Art der Reinigung	Leicht-Reinigungs Email
Wärmeart	Elektrisch
Bauform	Einbau
Produktbreite in cm	60
Garraumvolumen in L	69
AirCurtain	Nein
Farbe	Edelstahl
Energieeffizienzklasse (A+++ bis D)	A
Steuerung	Versenkbare Knebel
Timerart	Digital Touch Timer
Farbiges LCD-Display	Weiß
Öffnungsart	Klapptür
Türart (Anzahl der Glastüren)	2fach verglast
Herausnehmbare Innenglastür	Ja
Einschubführung	Verchromte seitliche Einhängegitter
Art der Knebel	Versenkbar (Luna)
Material des Innenraums	Emailliert (schwarz)
Funktionen	
Anzahl der Funktionen	9
Backofenfunktionen	Backofenbeleuchtung, Auftauen, Turbo-Heißluft, Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze mit Ventilator, Pizza, Grill, Großflächengrill, Großflächengrill mit Ventilator
VapClean	Nein

AutoCooking Programme	Nein
PowerBoost	Nein
Temperaturregelung in °C	275
Sicherheit	
Kühlgebläse	Ja
ActiveCool	Nein
Türverriegelung	Nein
Zubehör	
Backofenbeleuchtung	Ja
SoftClosing	Nein
Teleskopauszüge	1 x halb ausziehbare Teleskopauszüge
RostPro Bratenthermometer	Nein
RoastPro Drehspeiß	Nein
DoorSwitch	Nein
Pizza-Set	Nein
Anzahl der Gitterroste	1
Anzahl der Backbleche	2 (1 x Backblech, 1 x tiefe Fettpfanne)
Maße und Gewichte	
Maße vom Produkt (BxHxT) in cm	595 x 595 x 575
Innenraumabmessungen (BxHxT) in cm	475 x 352 x 413
Einbaumaße (BxHxT) in cm	560 x 600 x 555
Maße vom verpackten Produkt (BxHxT) in cm	650 x 650 x 640
Ungefähres Nettogewicht in kg	32,8
Ungefähres Bruttogewicht in kg	35
Energie, Spannung und Verbrauch	
Gesamtleistung in W	3100
Oberes Heizelement in W	1200
Unteres Heizelement in W	1100
Grill in W	1400
Doppelgrill in W	2600
Ventilator in W	45
Ventilator mit Lüferring in W	2000
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im konventionellen Modus in kWh	0.87
Energieverbrauch pro Zyklus und Garraum im Umluft-Modus in kWh	0.79
Spannung in V	230~
Absicherung in A	13,5
Spezifikationen	
KH-6IX19FS00-EU	
Art des Kochfelds	Induktion
Bauart	Einbau
Breite in cm	60
Farbe	Schwarz
Anzahl der Kochzonen	4
Flexible Kochzone	Nein
Abmessungen der Kochzonen in cm / Leistung in W / Boost in W	16 / 1400-1800 21/2100-2500 16 / 1400-1800 21/2100-2500
Gesamtanschlusswert in kW	7.4
Lage der Steuerung	Vorne

Steuerungsart	SliderTouch
Anzahl der Leistungsstufen	9+Boost
Rahmenausführung	Ja
Facette	-
Funktionen	
AutoHeatControl	Ja
Stop&Go	Ja
Timer	Ja
InductionBoost	Ja
Sicherheit	
Topferkennung	Ja
Thermische Abschaltssystem	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Tastensperre	Ja
ChildLock (Kindersicherung)	Ja
Abschaltautomatik	Ja
Maße und Gewichte	
Maße vom Produkt (BxHxT) in cm	59 x 5,6 x 52
Einbaumaße (BxT) in cm	56 x 49
Maße vom verpackten Produkt (BxHxT) in cm	62,6 x 14,2 x 58,1
Ungefähres Nettogewicht in kg	8.5
Ungefähres Bruttogewicht in kg	9.4
Anschluss und Spannung	
Spannung in V / Frequenz in Hz	230~/400 3N~
Absicherung in A	32/16

*Status am 26.07.2021 - Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich.

Marke		SHARP
Modell		KH-6IX19FS00-EU
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Induktion
Größe – 1	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	182.0
Heiztechnologie – 2		Induktion
Größe – 2	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	182.0
Heiztechnologie – 3		Induktion
Größe – 3	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	182.0
Heiztechnologie – 4	%	Induktion
Größe – 4	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	182.0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	182.0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		

Energiespartipps

Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.