SCD60EMX9

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wäremequelle des Kochfeldes	Gas
Typ Garraum 1	Umluft
EAN-Code	8017709181758
Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala von A+++ bis D)	A



Ästhetik

Design	Standard	**Bedienung**	Bedienknebel
Bedienoberfläche	Edelstahl	**Bedienknebel**	Classici
Ästhetik	Gemischt	**Farbe/Material der Bedienknebel**	Metall
Logo	Geprägt	**Anzahl der Bedienknebel**	6
Farbe	Edelstahl	**Farbe des Dekors**	Schwarz
Position des Markenlogos	Zierblende	**Gerätetür**	Vollglas
Oberfläche	Gebürstet	**Glasart**	Stopsol-Silberglas
Spritzleiste	Ja	**Türgriff**	Concert
Serie	Concert	**Material des Türgriffs**	Edelstahl gebürstet
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	**Stellfüße**	Schwarz
Art der Topfträger	Schwarz-Matt emailliert		

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 6

Art der Garfunktionen, Garraum 1

- Statisch
- Ober-/Unterhitze + Umluft
- ECO
- Großflächengrill
- Großflächengrill + Umluft
- Unterhitze + Umluft

Reinigungsfunktion, Garraum 1

- Vapor Clean

Technische Eigenschaften Kochfeld

Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Gas - Starkbrenner - 3.00 kW
Hinten links - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW
Hinten rechts - Gas - Normalbrenner - 1.80 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 Garraumbeleuchtungen	1	**Anzahl der Türverglasungen**	3
Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft)	1	**Anzahl der Thermo-Türverglasungen**	1
Nutzbares Garraumvolumen	70 l	**Sicherheitsthermostat**	Ja
Bruttovolumen Garraum	79 l	**Kühlsystem**	Kühlgebläse
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	**Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)**	360X460X425 mm
Anzahl der Garebenen	5	**Temperaturregelung**	Elektromechanisch
Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt	**Leistung der Unterhitze**	1200 W
Art der Beleuchtung	Glühlampe	**Leistung der Oberhitze**	1000 W
Leistung der Beleuchtung	25 W	**Leistung des Kleinflächengrills**	n.v. W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	**Leistung des Großflächengrills**	2700 W
Vollglasinnentür	Ja	**Leistung der Heißluft**	n.v. W
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja	**Art des Grills**	Elektrisch

Optionen primärer Garraum 1

Temperatur min.	50 °C	**Temperatur max.**	260 °C

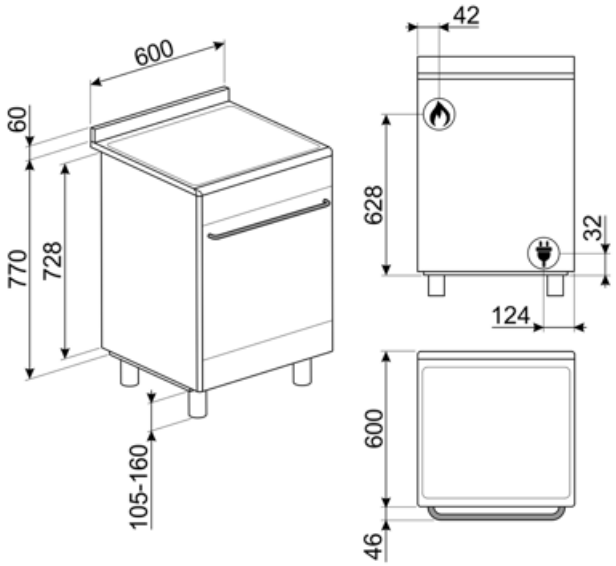
Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Mokka-Reduzierrost	1	**Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)**	1
Grillrost mit Tiefensperre	1		

Elektrischer Anschluss

		Länge Netzkabel	115 cm

Elektrischer Gesamtanschlusswert	2800 W	**Frequenz**	50/60 Hz
Absicherung	13 A	**Anschlussleiste**	3-polig
Spannung 1 (V)	220-240 V	**Netzstecker**	(F;E) Schuko
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels	Einphasig		



Kompatibel Zubehör

AL60



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

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.

SFLK1



Kindersicherung.

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



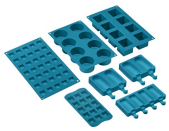
Edelstahlrückwand, kombinierbar für 60 cm Standherde Concert/Classici mit Pyrolyse und/oder Multifunktionsbackofen

PALPZ



Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

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).

Symbolverzeichnis



Energieeffizienzklasse A



Drehknebelbedienung



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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.



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.



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.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



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



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



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



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.