

SCD60EMX9

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garraums	Elektro
Wärmequelle 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

Automatische Ja

Einhandzündvorrichtung

Thermoelektrische

Zündsicherung

Brennerdeckel

Ja

Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der

Garraumbeleuchtungen

1

Anzahl der Ventilatoren

1

(Umluft/Heißluft)

Nutzbare

70 l

Garraumvolumen

Bruttovolumen Garraum

79 l

Material Garraum Ever Clean Emaillierung

Anzahl der Garebenen

5

Art der

Einschubschienen

Einhängerahmen verchromt

Art der Beleuchtung

Glühlampe

Leistung der

25 W

Beleuchtung

Abnehmbare Gerätetür

Ja

Vollglasinnentür

Ja

Vollglasinnentür

Ja

herausnehmbar

Anzahl der

Türverglasungen

3

Anzahl der Thermo-

Türverglasungen

1

Sicherheitsthermostat

Ja

Kühlsystem

Kühlgebläse

Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT)

360X460X425 mm

Temperaturregelung

Elektromechanisch

Leistung der Unterhitze

1200 W

Leistung der Oberhitze

1000 W

Leistung des

n.v. W

Kleinflächengrills

Leistung des

2700 W

Großflächengrills

Leistung der Heißluft

n.v. W

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

Grillrost mit

1

Tiefensperre

Backblech/Fettpfanne

1

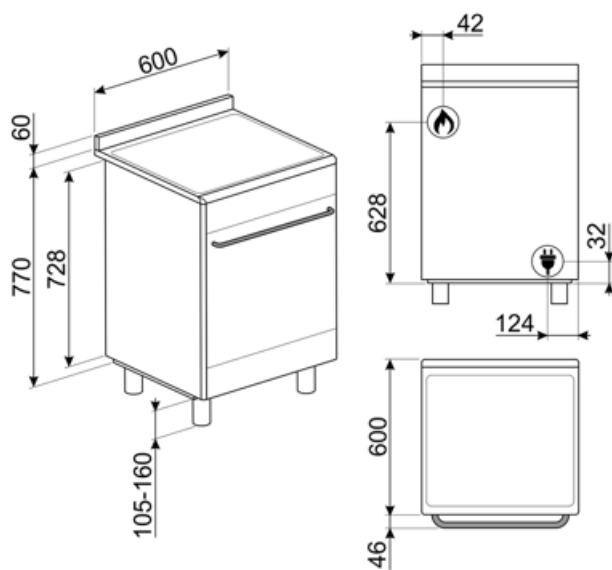
(H: 40 mm)

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		

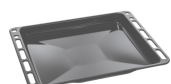


Kompatibel Zubehör



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.



STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm



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.



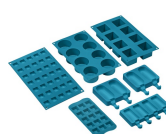
KITP60X9

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).

Symbols glossary

	Energy efficiency class A		Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.
	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.		Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
	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 äüße		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 + 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		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.
	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		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.
	Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.		Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.
	Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.		Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.
	Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.		Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.
	Drehknebelbedienung		