


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

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

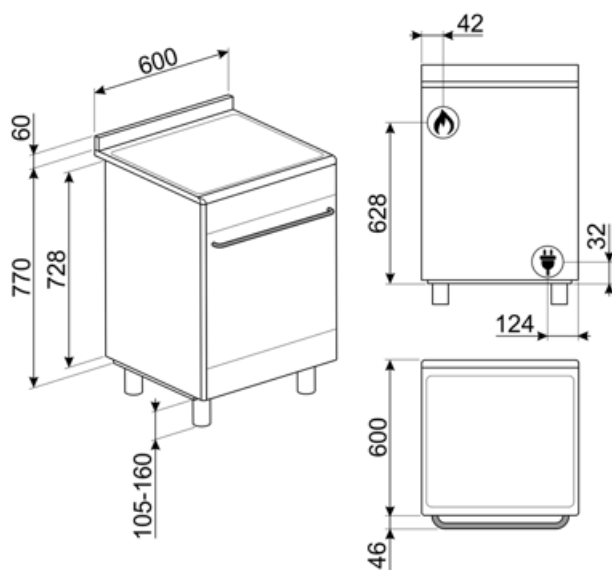
Mokka-Reduzierrost	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Grillrost mit Tiefensperre	1		

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko
-------------	--------------

Elektrischer Gesamtanschlusswert 2800 W
Absicherung 13 A
Spannung 220-240 V

Typ des vorinstallierten Anschlusskabels Einphasig
Länge Netzkabel 115 cm
Frequenz 50/60 Hz
Anschlussleiste 3-polig



Sonderzubehör



AL60

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



BN620-1

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



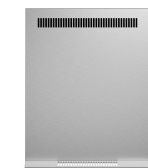
BNP608T

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



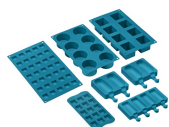
PALPZ

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



PRTX

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



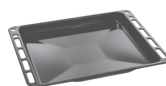
SMOLD

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



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.



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

Symbols glossary (TT)

			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 äüÙe		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.		Gasbacköfen bieten eine sofortige Wärmeregulierung, kürzere Garzeiten und die Möglichkeit, bei viel niedrigeren Temperaturen zu backen als elektrische Backöfen.
	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.
	Garraumvolumen 70 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.		Drehknebelbedienung

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

Single Turbine

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

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Tangentiale Kühlung

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

Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Herausnehmbares Innenglas

Die Türinnenscheiben sind für eine vollständige Reinigung leicht herausnehmbar

Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

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)

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)

Drehknopfsteuerung

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit eleganten Drehknöpfen.