

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
Züandsicherung

Ja

Brennerdeckel

Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Anzahl der
Garraumbeleuchtungen 1

Anzahl der Ventilatoren
(Umluft/Heißluft) 1

Nutzbares
Garraumvolumen 70 l

Bruttovolumen Garraum 79 l

Material Garraum Ever Clean Emaillierung

Anzahl der Garebenen 5

Art der
Einschubschienen Einhängerahmen verchromt

Art der Beleuchtung Glühlampe

Leistung der
Beleuchtung 25 W

Abnehmbare Gerätetür Ja

Vollglasinnentür Ja

Vollglasinnentür
herausnehmbar Ja

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
Kleinflächengrills n.v. W

Leistung des
Großflächengrills 2700 W

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
Tiefensperre 1

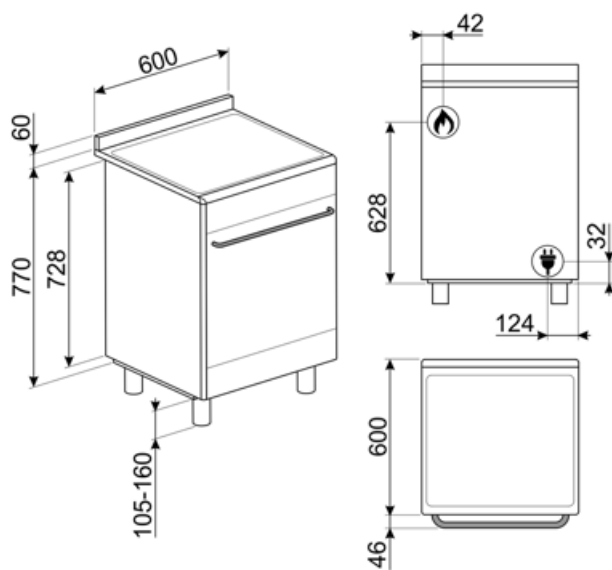
Backblech/Fettpfanne 1
(H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

Länge Netzkabel 115 cm

Elektrischer Gesamtanschlusswert 2800 W
Absicherung 13 A
Spannung 1 (V) 220-240 V
Typ des vorinstallierten Anschlusskabels Einphasig

Frequenz 50/60 Hz
Anschlussleiste 3-polig
Netzstecker (F;E) Schuko



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.



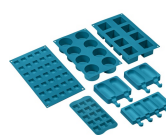
KITP60X9

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

- | | |
|--|---|
|  <p>Energieeffizienzklasse A</p> |  <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</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 äüÙe</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 + 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</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>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.</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>Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.</p> |
|  <p>Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.</p> |  <p>Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.</p> |
|  <p>Drehknebelbedienung</p> | |