

SCD60EMX9

| | |
|--|---------------|
| Produktabmessung | 60x60 cm |
| Zahl der Garräume mit Energielabel | 1 |
| Wärmequelle des Garraums | Elektro |
| Wäremquelle 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-Silberglass |
| Spritzleiste | Ja | Türgriff | Concert |
| Serie | Concert | Material des Türgriffs | Edelstahl gebürstet |
| Farbe der Kochmulde | Edelstahl | Stellfüße | Schwarz |
| Art der Topfträger | Schwarz-Matt emailiert | | |

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

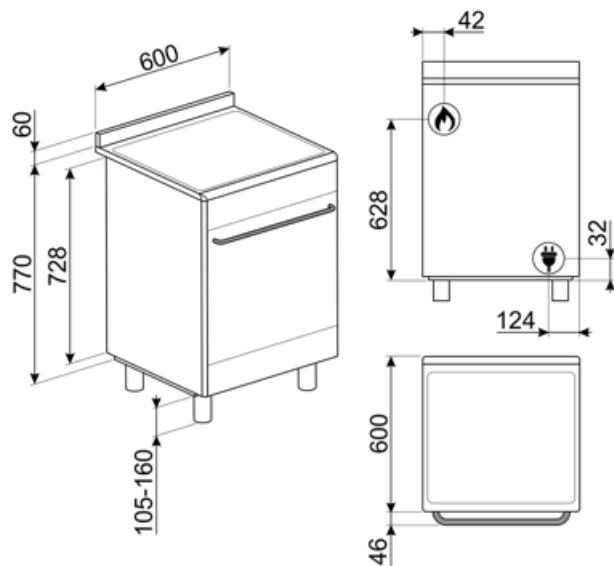
| | | | |
|-----------------------------------|---|--|---|
| Mokka-Reduzierrost | 1 | Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm) | 1 |
| Grillrost mit Tiefensperre | 1 | | |

Elektrischer Anschluss

| | |
|------------------------|--------|
| Länge Netzkabel | 115 cm |
|------------------------|--------|

**Elektrischer
Gesamtanschlusswert** 2800 W
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.

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, Eiszuckerwürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).

Symbols glossary

| | | | |
|---|---|---|---|
|  A ^b | 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 äuße |  | 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 Zeitsparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzufüllen |  | 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 | | |