

SCD60EMX9

Produktabmessung	60x60 cm
Zahl der Garräume mit Energielabel	1
Wärmequelle des Garräume	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	Bedienknebel	Classici
Serie	Concert	Farbe/Material der Bedienknebel	Metall
Farbe	Edelstahl	Anzahl der Bedienknebel	6
Oberfläche	Gebürstet	Farbe des Dekors	Schwarz
Design	Standard	Türgriff	Concert
Gerätetür	Vollglas	Material des Türgriffs	Edelstahl gebürstet
Spritzleiste	Ja	Glasart	Stopsol-Silberglas
Art der Topfträger	Schwarz-Matt emailliert	Stellfüße	Schwarz
Farbe der Kochmulde	Edelstahl	Markenlogo	Geprägt
Bedienoberfläche	Edelstahl	Position des Markenlogos	Zierblende

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
Nutzbare Garraumvolumen	70 l	Anzahl der Thermo-Türverglasungen	1
Bruttovolumen Garraum	79 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Material des Garraums	Ever Clean Emaillierung	Kühlsystem	Kühlgebläse
Anzahl der Garebenen	5	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360X460X425 mm
Art der Einschubschienen	Verchromt	Temperaturregelung	Elektromechanisch
Art der Beleuchtung	Glühlampe	Leistung der Unterhitze	1200 W
Leistung der Beleuchtung	25 W	Leistung der Oberhitze	1000 W
Abnehmbare Gerätetür	Ja	Leistung des Großflächengrills	2700 W
Vollglasinnentür	Ja	Art des Grills	Elektrisch
Vollglasinnentür herausnehmbar	Ja		

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

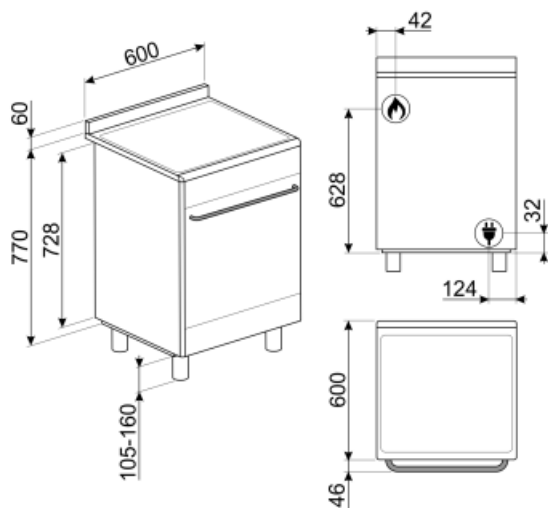
Netzstecker	(F;E) Schuko	Type of electric cable installed	Einphasig
Elektrischer Gesamtanschlusswert	2800 W	Länge des Netzkabels	115 cm

Absicherung
Spannung

13 A
220-240 V

Frequenz
Anschlussleiste

50/60 Hz
3-polig



Sonderzubehör



PPX6090

Teppanyaki-Grillplatte aus massivem Edelstahl, geeignet für Concert-Standherde.

GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



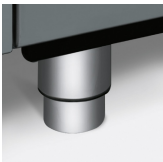
BNP608T

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).



KITH95

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für Concert-Standherde (911-966mm).



PPX6090-1

Teppanyaki-Grillplatte aus Gußeisen/Edelstahl für Concert-Standherde mit Gaskochmulde.



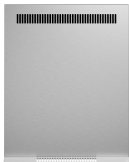
AL60

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



KITP60X9

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



BN640

Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



SFLK1

Kindersicherung.



PRTX

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

BG6090-1

Barbecue-Grillplatte aus Gußeisen für Concert- Standherde mit Gaskochmulde.



BN620-1

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



KITPDQ

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (850-881 mm), geeignet für Concert-Standherde.



PALPZ

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



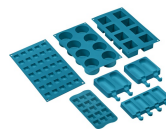
GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.


















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 (TT)

- | | |
|---|--|
|  <p>Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.</p> |  <p>Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.</p> |
|  <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</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 äußerst pflegeleicht, indem das Anhaften von Fetten während des Garens reduziert wird.</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 dass die Speisen außen aromatisch und innen saftiger bleiben. Ideal für gebackene Nudeln, Kekse, Braten und Aufläufe.</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 einzugeben.</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>Garraumvolumen 70 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.</p> | |