

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
Nutzbare Garraumvolumen	70 l	Sicherheitsthermostat	Ja
Bruttovolumen Garraum	79 l	Kühlsystem	Kühlgebläse
Material Garraum	Ever Clean Emaillierung	Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)	360X460X425 mm
Anzahl der Garenbenen	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 Oberhitze/Grill	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

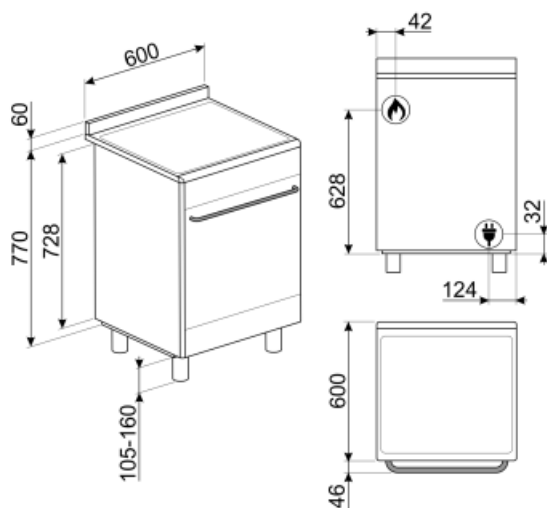
Mokka-Reduzierrost	1	Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)	1
Grillrost mit Tiefensperre	1		

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



PRTX

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



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).



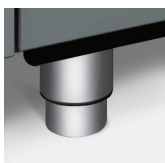
SFLK1

Kindersicherung.



AL60

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



KITH95

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



PPX6090

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



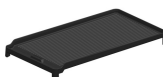
PALPZ

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



BN640

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



BG6090-1

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



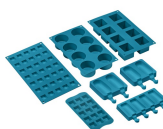
PPX6090-1

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



KITPDQ

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



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).



KITP60X9

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

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.





















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)

 <p>A: Energieeffizienzklasse (auf einer Skala von A+++ bis D)</p>	 <p>Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.</p>
 <p>Drehknebelbedienung</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 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>Gas ovens offer instantaneous heat control, reduced cooking times and the ability to bake at much lower temperatures than electric ovens.</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>

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate
Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Knobs control

Easy and intuitive timer setting with a elegant knobs