SCD60EMX9

Kombi-Standherd, 60 cm, Edelstahl, Concert Design, Gaskochfeld, Multifunktion, UMLUFT Energieeffizienklasse A

EAN13: 8017709181758

Concert Design

Bedienblende und Spritzleiste in Edelstahl

Vollglasaußentür

Gerätesockel verblendet mit geprägtem SMEG - Logo

GASKOCHFELD:

Vierflammig

VL: Starkbrenner - 3,00 kW

HL: Normalbrenner - 1,80 kW

HR: Normalbrenner - 1,80 kW

VR: Sparbrenner - 1,00 kW

Brennerdeckel schwarz emailliert

Abstellroste schwarz emailliert

Gerät voreingestellt auf Ergas Gruppe (H) G20 – 20 mbar

Nennbelastung Qn: 7,60 KW

SICHERHEIT / KOCHFELD:

Automatische Einhandzündvorrichtung

Schnell reagierende thermoelektrische Zündsicherung

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

6 Beheizungsarten

UMLUFT für gleichmäßiges Garen

Infrarot Großflächengrill 2,70 kW

Infrarot Kleinflächengrill 1,00 kW

Temperaturregelbereich 50° - 260°C

Backofenvolumen netto: 70 l

Backofenvolumen brutto: 79 l

5 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Ever-Clean Emaillierung

1 Backofenbeleuchtung (1x25W)

Vollglasinnentür herausnehmbar

Abnehmbare Backofentür

4 höhenverstellbare Stellfüße

SICHERHEIT / BACKOFEN:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

SERIENZUBEHÖR:

Düsensatz für Erdgas Gruppe G25 – 20 mbar

Düsensatz für Flüssiggas G30/G31– 50 mbar

1 MOKKA-Reduzierrost verchromt

1 Backblech H = 40 mm

2 Grillroste mit Tiefensperre

TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 2,80 kW

Spannung/Frequenz: 220-240V/50-60Hz ~ 1N

ENERGIEVERBRAUCH:

Bei konentioneller Beheizung: 0,99 kWh/Zyklus

Bei ventilierter Beheizung: 0,89 kWh/Zyklus

Energieeffizienzklasse A

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

Funktionen

Backofen - primär

Sonderzubehör

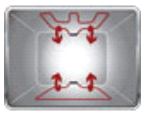
- **KIT60X** - Rückwandpaneel, Edelstahl
- **KITPAX** - 4 Stellfüße 950mm
- **PRTX** - Pizzastein glasiert Ø 35mm mit Griffen
- **KITPDQ** - 4 Stellfüße H = 850mm
- **BN620-1** - Backblech H = 20 mm
- **BN640** - Backblech/Fettpfanne H = 40 mm
- **GT1P-2** - Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene
- **BVG** - Glaspfanne + Auflagerost H = 30 mm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)
- **GT1T-2** - Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene
- **BNP608T** - Backbleck teflonbeschichtet, H = 8 cm (nicht verwendbar mit Teles
- **PALPZ** - Pizzaschieber

SMEG Hausgeräte GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax : +49 (0) 89 923348-19

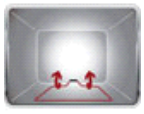
SCD60EMX9

60 cm
Edelstahl
kochmulde: gasherd
einbaubackofen: elektrisch
energieeffizienzklasse A

Backofen - primär



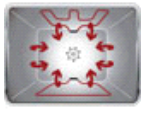
Ober-/Unterhitze:
Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



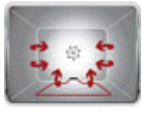
Unterhitze:
Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.

Umluft mit Normalgrill:
Diese Funktion ist ideal zum Kochen und Überbacken kleinerer Mengen von Speisen, wobei gleichzeitig die Vorteile der Grillfunktion (fettarme Zubereitung) und die gleichmäßige Wärmeverteilung des Umluftbackens ausgenutzt werden können.

Auftauen:
Wird das Symbol “Schneeflocke” angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



Umluft mit Ober-/Unterhitze:
Durch die Kombination eines Gebläses mit der traditionellen Beheizungsart (Ober-/Unterhitze) können vor allem Gebäck, Rührkuchen und Obsttorten ideal zubereitet werden.

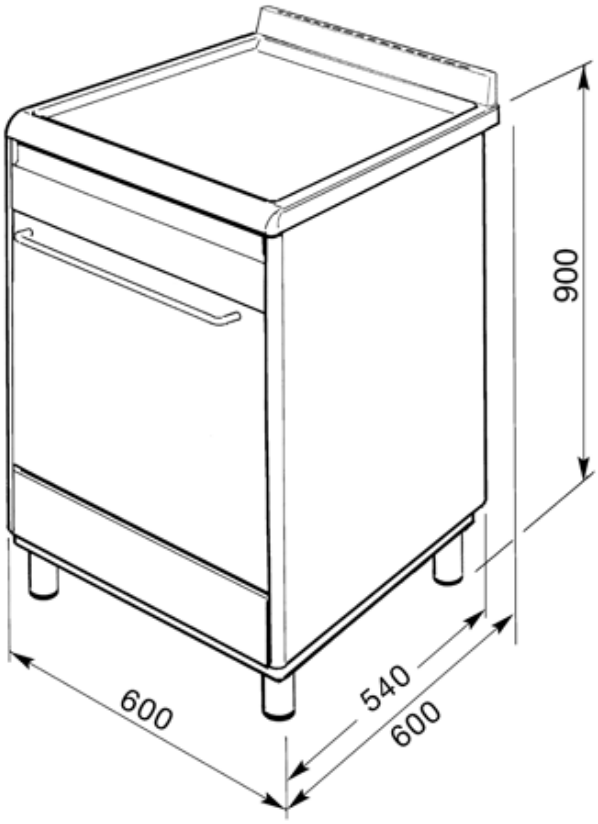


Umluft mit Unterhitze:
Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.

SMEG Hausgeräte GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax : +49 (0) 89 923348-19

SCD60EMX9

60 cm
Edelstahl
kochmulde: gasherd
einbaubackofen: elektrisch
energieeffizienzklasse A



SMEG Hausgeräte GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax : +49 (0) 89 923348-19