

SCD90MFX9-1 Neuheit Bald erhältlich

Kombi-Standherd, 90 cm, Concert Design, Edelstahl,
Gaskochfeld, Barbecue-Drehspiess, 8
Beheizungsarten,
Vapor Clean, Doppelheissluft, Energieeffizienzklasse A

EAN13: 8017709245771

Concert Design

Bedienblende und Spritzleiste in Edelstahl

Klappfach im Gerätesockel mit geprägtem SMEG – Logo

Kurzzeitwecker / Minutenzähler

Digitale Programmuhr / 5 Tasten

GASKOCHFELD:

5-flammig

VL: Starkbrenner - 2,90 kW

HL: Normalbrenner - 1,75 kW

HR: Normalbrenner - 1,75 kW

VR: Sparbrenner - 1,00 kW

M: Blitzbrenner* - 4,00 kW

*ULTRA RAPID Blitzbrenner

Brennerdeckel schwarz emailliert

3 Abstellroste aus Gusseisen

Gerät voreingestellt auf Erdgas Gruppe (EE) G20 - 20mbar

Normennennbelastung Qn: 11,5 kW

SICHERHEIT:

Automatische Einhandzündvorrichtung

Schnell reagierende thermoelektrische Zündsicherung

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

8 Beheizungsarten, 1 Vapor Clean Reinigungsfunktion

DOPPELHEISSLUFT für gleichmäßiges Garen

Infrarot Großflächengrill 2,90 kW

Infrarot Kleinflächengrill 1,70 kW

Digitale Programmuhr für Gardauer und Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 260°C

Backofenvolumen netto: 115 l

Backofenvolumen brutto: 126 l

5 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Ever-Clean Emaillierung

Barbecue-Drehspießset

2 Backofenbeleuchtungen (2x40W)

Vollglasinnentür herausnehmbar

Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür

4 höhenverstellbare Stellfüße

SICHERHEIT:



Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung
3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

SERIENZUBEHÖR:

Düsensatz für Erdgas Gruppe (LL) G25 – 20 mbar

Düsensatz für Flüssiggas G30/G31 – 50 mbar

1 MOKKA-Reduzierrost verchromt

1 Backblech H = 40 mm

1 Backblech H = 20 mm

2 Grillroste mit Tiefensperre

1 Drehspießset

TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 3,20 kW

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

ENERGIEVERBRAUCH:

Bei konventioneller Beheizung: 1,10 kWh/Zyklus

Bei ventilierter Beheizung: 1,29 kWh/Zyklus

Energieeffizienzklasse A

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

Funktionen



Backofen - primär



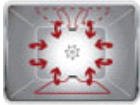
Backofen - sekundär

Sonderzubehör

- **KIT90X9** - Edelstahlrückwand 89,6 x 74,8 x 4,5 cm
- **GT1P-2** - Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene
- **PPX6090-1** - Teppanyaki - Grillplatte Edelstahl
- **BG6090-1** - Grillplatte aus Gusseisen
- **WOKGHU** - Wok-Ring aus Gusseisen
- **GT1T-2** - Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene

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

Backofen - primär



ECO-Funktion:

Besonders sparsame Ober-/Unterhitze mit Umluft. Diese Kombination empfiehlt sich besonders, wenn man kleinere Mengen backen und gleichzeitig während des Garens den geringsten Energieverbrauch sicherstellen möchte.



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.



Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



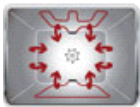
Normalgrill:

Dieses verkleinerte Grillsystem eignet sich besonders gut für kleinere Grillgerichte und für überbackene Gerichte wie z.B. Toast und Aufläufe.



Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



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.



Heißluft:

Hier wird die Hitze mittels eines Ringheizkörpers erzeugt, welcher in der Rückwand außerhalb des Backraumes um den Ventilator positioniert ist. Die Heißluft eignet sich besonders zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen (gleiche Temperatur vorausgesetzt) auf verschiedenen Ebenen ohne Geschmacksübertragung.



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.



Vapor Clean Reinigungsfunktion:

Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.

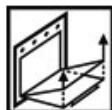
Backofen - sekundär

**Garen auf 5 Backebenen möglich:**

Der große Innenraum der SMEG Backöfen ermöglicht es, in diesem auf insgesamt 5 Backebenen zu garen.

**Beleuchtung(en):**

Beleuchtung im Geräteraum für optimale und bedienungssichere Ausleuchtung.

**Herausnehmbare Scheiben:**

Durch die Vollglasinnentür sowie herausnehmbare Scheiben können Sie Ihren Backofen besonders einfach reinigen.

**Ever Clean Emaillierung:**

Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.

**3-fache Thermoverglasung:**

3-fache Thermoverglasung

**Vollglas-Innentür:**

Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.

SCD90MFX9-1

90 cm
Edelstahl
kochmulde: gasherd
einbaubackofen: elektrisch multifunktion
energieeffizienzklasse A
freistehend

