

SCD60IMX8

**Kombi-Standherd, 60 cm, Edelstahl,
Induktion, Multifunktion, Concert Design,
VAPOR CLEAN, Energieeffizienzklasse A**

EAN13: 8017709161798

Concert Design

Schwarze Glaskeramik

Bedienblende und Spritzleiste in Edelstahl

Vollglasaußentür

Gerätesockel verblendet mit geprägtem SMEG - Logo

Digitale Programmuhr / 5 Tasten

INDUKTIONSKOCHFELD:

4 Induktionskochzonen, davon 1 mit Ø 210 mm / 3700 W

4 Power - Booster (P)

VL: Induktor Ø 180mm*, 1,85 kW - Booster 3,00 kW

HL: Induktor Ø 180mm*, 1,85 kW - Booster 3,00 kW

HR: Induktor Ø 210mm*, 2,30 kW - Booster 3,70 kW

VR: Induktor Ø 145mm*, 1,40 kW - Booster 2,20 kW

*Topferkennung ab Ø 100 mm

Dekor für min. Topfgröße

Stufenlose Leistungsregelung

Automatische Anpassung des Topfdurchmessers

SICHERHEIT:

Kühlgebläse mit Nachlaufautomatik

Überhitzungsschutz

Auto-Stop Topferkennungsschutz

4-fache Restwärmeanzeige „H“

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

6 Beheizungsarten, 1 VAPOR CLEAN Reinigungsfunktion

HEISSLUFT für gleichmäßiges Garen

Infrarot Großflächengrill 2,70 kW

Infrarot Kleinflächengrill 1,00 kW

Digitale Programmuhr für Gardauer und Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 260°C

Backofenvolumen netto: 70 l



Backofenvolumen brutto: 79 l
5 Backebenen
Einschubführungen verchromt
Ever-Clean Emaillierung
1 Halogenbeleuchtung (1x40W)
Vollglasinnentür herausnehmbar
Bakraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür
4 höhenverstellbare Stellfüße

SICHERHEIT:

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

SERIENZUBEHÖR:

1 Backblech H = 40 mm
2 Grillroste mit Tiefensperre
1 Glasschaber

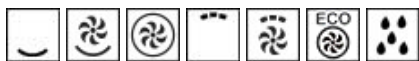
TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 9,4 kW
Spannung/Frequenz: 380-400V/50-60Hz ~ 3N

ENERGIEVERBRAUCH:

Bei konventioneller Beheizung: 0,99 kWh
Bei ventilierter Beheizung: 0,89 kWh
Energieeffizienzklasse A
Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

Funktionen



Backofen - primär

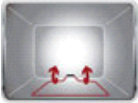
Sonderzubehör

- **KITPAX** - 4 Stellfüße 950mm
- **PRTX** - Pizzastein glasiert Ø 35mm mit Griffen
- **KIT60X** - Rückwandpaneel, Edelstahl
- **TPK** - Teppanyaki - Edelstahlgrillplatte
- **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** - Backblech teflonbeschichtet, H = 8 cm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)
- **PALPZ** - Pizzaschieber

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



Backofen - primär



Unterhitze:

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



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.



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.



Normalgrill:

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



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.



ECO-Heißluft:

Einige Modelle haben eine ECO-Heißluft, die genauso eingesetzt werden kann wie eine reguläre Heißluft. Die ECO-Heißluft ist ein verbrauchsreduziertes Heißluft-Programm, das eine sehr effiziente Beheizungsart darstellt.



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.

SCD60IMX8

60 cm
Edelstahl
kochmulde: induktionsherd
einbaubackofen: elektrisch
energieeffizienzklasse A

