

SCB60MX9

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

60x60 cm

1

Elektro Gas

Umluft + Heißluft Vapor Clean 8017709166465



Ästhetik



Ästhetik

Serie Design

Farbe Oberfläche

Bedienoberfläche

Logo

Position des

Markenlogos

Kochfeldabdeckung Farbe der Kochmulde

Art der Topfträger

Bedienung

Gemischt

Concert Standard Edelstahl

Gebürstet Edelstahl Geprägt

Zierblende

Grauglas mit 2 Zierblenden

Edelstahl

Schwarz-Matt emailliert

Bedienknebel

Bedienknebel

Farbe/Material der Bedienknebel

Anzahl der Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display Gerätetür

Glasart

Türgriff

Material des Türgriffs Staufach im

Sockelbereich

Stellfüße

Classici Metall

Schwarz

Digitaluhr 5 Tasten

Vollglas

Stopsol-Silberglas

Concert

Edelstahl gebürstet

Klappfach

Silber

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 Art der Garfunktionen, Garraum 1

Statisch

Ober-/Unterhitze + Umluft

6



Heißluft

ECO



Großflächengrill



Unterhitze + Umluft

SMEG SPA 09.10.2025



Reinigungsfunktion, Garraum 1



Vapor Clean

Technische Eigenschaften Kochfeld



Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Gas - Ultra Rapid Blitzbrenner - 3.50 kW

Hinten links - Gas - Normalbrenner - 1.75 kW Hinten rechts - Gas - Normalbrenner - 1.75 kW Vorne rechts - GAS - Sparbrenner - 1.00 kW

Typ Gasbrenner Standard Thermoelektrische Ja

Automatische Ja Zündsicherung

Einhandzündvorrichtung Brennerdeckel Schwarz-Matt emailliert

Vollglasinnentür

Ja

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



Garraumbeleuchtungen herausnehmbar

Nutzbares 70 l Anzahl der 3
Garraumvolumen Türverglasungen

Bruttovolumen Garraum 79 l Anzahl der Thermo- 1
Material Garraum Ever Clean Emaillierung Türverglasungen

Material Garraum Ever Clean Emaillierung Türverglasungen
Anzahl der Garebenen 5 Sicherheitsthermostat Ja

Anzahl der Garebenen 5 Sicherheitsthermostat Ja

Art der Einhängerahmen verchromt Kühlsystem Kühlgebläse

Art der Einhängerahmen verchromt Kühlsystem Kühlgebläse
Einschubschienen Nutzabmessungen des 360X460X425 mm
Art der Beleuchtung Halogen Garraums (HxBxT)

Leistung der 40 W Temperaturregelung Elektromechanisch Beleuchtung Leistung der Unterhitze 1200 W Programmierung der Start Gardauer mit Leistung der Oberhitze 1000 W

Garzeit Endabschaltung Leistung des 1700 W
Garraumbeleuchtung Ja Kleinflächengrills

bei Türöffnung Leistung des 2700 W Art der Türöffnung Klapptür Großflächengrills

Abnehmbare Gerätetür Ja Leistung der Heißluft 2000 W
Vollglasinnentür Ja Art des Grills Elektrisch

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Temperatur min. 50 °C Akustisches Signal bei Ja Temperatur max. 260 °C Garzeitende

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Mokka-Reduzierrost 1

SMEG SPA 09.10.2025



Grillrost mit Tiefensperre 1

Backblech/Fettpfanne

(H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

Netzstecker (F;E) Schuko

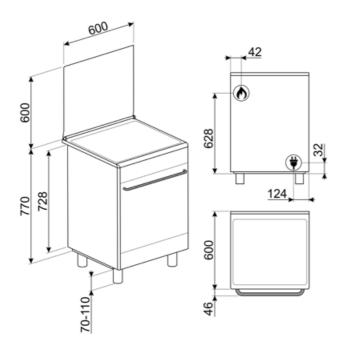
Elektrischer 2800 W Anschluss

Gesamtanschlusswert
Absicherung 13 A

Absicherung 13 A Spannung 220-240 V Typ des vorinstallierten Einphasig Anschlusskabels Länge Netzkabel 110 cm

1

Frequenz 50/60 Hz Anschlussleiste 3-polig



SMEG SPA 09.10.2025



Kompatibel Zubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal. um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.

BBQ

Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und

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).

GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.

KITP60X9



KITPAX

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für 90 Classici-Standherde, Portofino-Kochzentren (914-968 mm) und Concert-Standherde (880-935 mm).

PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.

Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel



AL60

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



BG6090-1

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



BN640

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



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



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



KITPD

Kit Stellfüße (950 mm), Schwarz, für Erhöhung, geeignet für 90 cm Classici-Standherde, Portofino-Kochzentren (914-968 mm) und Concert-Standherde (880-935 mm).



SMEG SPA 09.10.2025





SMEG SPA

SFLK1

Kindersicherung.

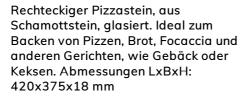


SMOLD

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).

09.10.2025

STONE







Symbols glossary

A
±
Α

Energy efficiency class A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



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 äuße



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



Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.



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.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen über eine automatische Öffnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.



Ultrarapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.



Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



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.



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.



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 einzu



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Drehknebelbedienung

SMEG SPA 09.10.2025