

SCD60EMX9

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

60x60 cm

1

Elektro Gas

Umluft

8017709181758



Ästhetik



Design

Bedienoberfläche

Ästhetik Logo

Farbe Position des

Markenlogos

Oberfläche

Spritzleiste

Serie

Farbe der Kochmulde

Art der Topfträger

Standard

Edelstahl Gemischt

Geprägt Edelstahl

Zierblende

Gebürstet

Concert

Edelstahl

Schwarz-Matt emailliert

Bedienung

Bedienknebel Farbe/Material der

Bedienknebel

Anzahl der Bedienknebel

Farbe des Dekors

Gerätetür

Glasart Stopsol-Silberglas

Türgriff Concert

Material des Türgriffs Edelstahl gebürstet

Stellfüße

Schwarz

Bedienknebel

Classici

Schwarz

Vollglas

Metall

6

Programme / Funktionen

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

Ober-/Unterhitze + Umluft

6

ECO

Statisch

Großflächengrill + Umluft

Unterhitze + Umluft

Reinigungsfunktion, Garraum 1



Vapor Clean

Großflächengrill

SMEG SPA 10.12.2025



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 Ja

Automatische Ja Zündsicherung

Einhandzündvorrichtung Brennerdeckel Schwarz-Matt emailliert

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1

Anzahl der 1 Anzahl der 3
Garraumbeleuchtungen Türverglasungen
Anzahl der Ventilatoren 1 Anzahl der Thermo- 1
(Umluft/Heißluft) Türverglasungen
Nutzbares 701 Sicherheitsthermostat la

Nutzbares 70 l Sicherheitsthermostat Ja Garraumvolumen Kühlsystem Kü

Garraumvolumen Kühlsystem Kühlgebläse

Bruttovolumen Garraum 79 l Nutzabmessungen des 360X460X425 mm

Material Garraum Ever Clean Emaillierung Garraums (HxBxT)

Anzahl der Garebenen 5 Temperaturregelung Elektromechanisch

Art der Einhängerahmen verchromt Leistung der Unterhitze 1200 W
Einschubschienen Leistung der Oberhitze 1000 W
Art der Beleuchtung Glühlampe Leistung des n.v. W

Art der Beleuchtung Gluhlampe Leistung des n.v. W
Leistung der 25 W Kleinflächengrills
Beleuchtung Leistung des 2700 W

Abnehmbare Gerätetür Ja Großflächengrills
Vollglasinnentür Ja Leistung der Heißluft n.v. W
Vollglasinnentür Ja Art des Grills Elektrisch

Optionen primärer Garraum 1

herausnehmbar

Temperatur min. 50 °C Temperatur max. 260 °C

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Mokka-Reduzierrost 1 Backblech/Fettpfanne 1

Grillrost mit 1 (H: 40 mm)
Tiefensperre

Elektrischer Anschluss

Länge Netzkabel 115 cm

SMEG SPA 10.12.2025



Elektrischer

2800 W

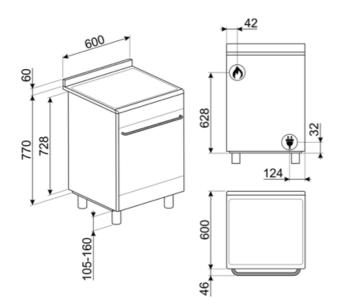
Gesamtanschlusswert

Absicherung 13 A

Spannung 1 (V) 220-240 V Typ des vorinstallierten Einphasig

Anschlusskabels

Frequenz Anschlussleiste Netzstecker 50/60 Hz 3-polig (F;E) Schuko



SMEG SPA 10.12.2025



Kompatibel Zubehör



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.



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



BN640

Backblech emailliert (H: 40 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).



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITH95

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



KITP60X9

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



KITPDQ

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



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



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).



STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm

SMEG SPA 10.12.2025



Symbols glossary

K**
Ď

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



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



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



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



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



Drehknebelbedienung



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.



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.



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



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



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

SMEG SPA 10.12.2025