

# SCD91MFX5



Premium- Kombiherd  
Edelstahl, 90 cm  
Energieeffizienzklasse B



## GASKOCHFELD:

Fünfflämmig

VL: Starkbrenner 3,00 kW

HL: Normalbrenner 1,75 kW

Z: Blitzbrenner 3,50 kW

VR: Sparbrenner 1,00 kW

HR: Normalbrenner 1,75 kW

4 Brennerdeckel schwarz emailliert

1 Blitzbrennerdeckel

3 Abstellroste aus Gusseisen

Automatische Zündung

Schnell reagierende thermoelektrische  
Zündsicherung

## SERIENZUBEHÖR:

Düsen für Betrieb mit Erdgas Gruppe L  
und Flüssiggas

## BACKOFEN:

6 Beheizungsarten

Heißluft (Doppelturbine)

Easy-to-clean Emaillierung

LED Betriebsanzeige

Elektronische Steuerung

Digitaluhr, Akustische Endanzeige

Premium Griff, Tür mit Edelstahl Paneel

Abnehmbare Backofentür mit

Zweifachverglasung

Innenbeleuchtung

Kühlgebläse

Innenvolumen: 109 Liter, 74x34x44 cm

Energieverbrauch nach EN 50304

Bei Heißluft: 1,25 kW/h

Bei konventioneller Beheizung:

1,19 kW/h

## SERIENZUBEHÖR:

2 Roste, Fettpfanne, Teflonbackblech,

Drehspießset

## AUSSTATTUNG:

Abnehmbare Spritzleiste, Abstellfach,

4 höhenverstellbare Füße

El. Gesamtanschlusswert: 4,10 kW

## BEHEIZUNGSARTEN



## SONDERZUBEHÖR

- KIT90X - Rückwandpaneel, Edelstahl

## AUCH LIEFERBAR

- SCD91MFA5 - Premium- Kombiherd, Anthrazit

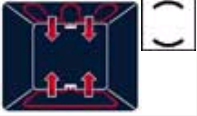
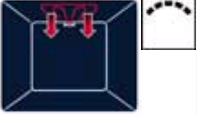
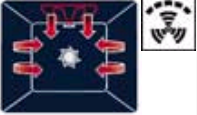
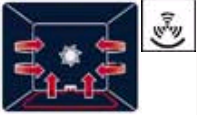

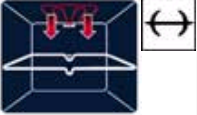
**SMEG Hausgeräte GmbH**  
Carl-Zeiss-Ring 8-12  
85737 Ismaning (München)

**Tel. (089) 9233480**

# SCD91MFX5



Premium- Kombiherd Edelstahl, 90 cm  
Energieeffizienzklasse B

	<b>Ober-/Unterhitze:</b> 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.
	<b>Großflächengrill:</b> Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut grillen.
	<b>Umluft mit Großflächengrill:</b> Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis hier auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.
	<b>Umluft mit Unterhitze:</b> 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.
	<b>Heißluft:</b> 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.
	<b>Drehspießsystem:</b> Mit Hilfe des Drehspießes erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung von Fleisch und Geflügel.

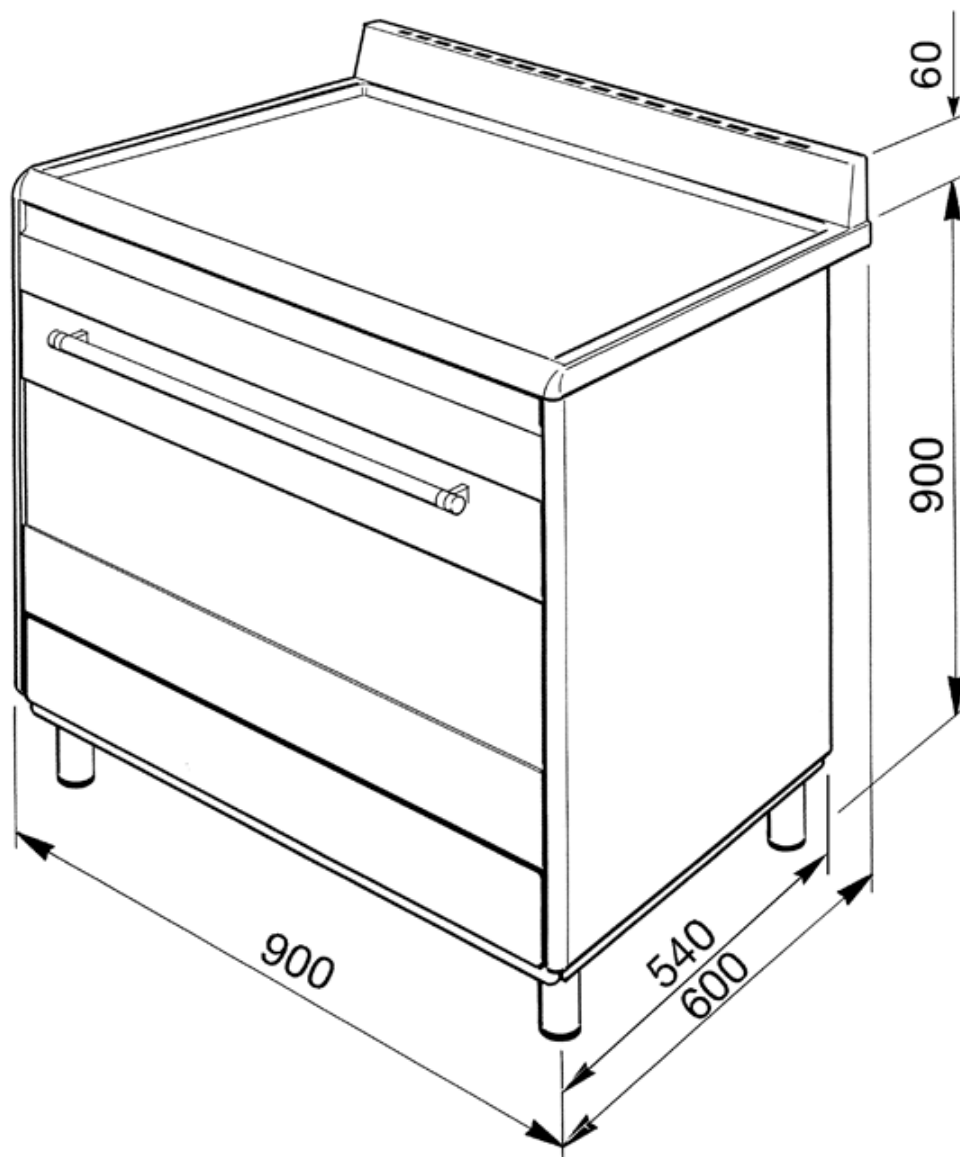
**SMEG Hausgeräte GmbH**  
Carl-Zeiss-Ring 8-12  
85737 Ismaning (München)

Tel. (089) 9233480

# SCD91MFX5



Premium- Kombiherd  
Edelstahl, 90 cm  
Energieeffizienzklasse B



SMEG Hausgeräte GmbH  
Carl-Zeiss-Ring 8-12  
85737 Ismaning (München)

Tel. (089) 9233480