

SCB60MX9

Categorie fornuis	60x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709166465
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Mixed	Display	Elektronisch 5 toetsen
Series	Concerto	Kleur toetsen	Zwart
Kleur	Inox	Aantal bedieningsknoppen	6
Afwerking	Geborsteld inox	Kleur serigrafie	Zwart
Design	Standaard	Handgreep	Smeg Tondino
Deur	Geheel glas	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Afdekplaat	Grijs glas met twee profielen	Type glas	Stopsol
Type pottendragers	Mat zwart geëmailleerd	Pootjes	Zilver
Kleur kookplaat	Inox	Opbergruimte	Opbergvak met klep
Afwerking bedieningspaneel	Inox	Logo	In reliëf
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Positie logo	Strook onder de oven
Kleur bedieningsknoppen	Inox		

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	6
Traditionele bereidingsfuncties	



Circulatie (ventilator + circulaire)



Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Gas - URP - 3.50 kW

Linksachter - Gas - SRD - 1.75 kW

Rechtsachter - Gas - SRD - 1.75 kW

Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Type gasbranders Standaard

Automatische vonkontsteking Ja

Thermobeveiliging

Branderdeksels

Ja

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 1

Netto volume 1e oven 70 l

Bruto volume, oven 1 79 l

Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus 5

Type ovenrekken Metalen zijsteunen

Type licht Halogeen

Vermogen lamp 40 W

Opties Begin en eind

bereidingstijdprogrammering

Automatische inschakeling Ja

verlichting bij openen deur

Opening deur Neerwaarts

Uitneembare ovendeur Ja

Volledig glazen binnendeur Ja

Uitneembaar glas binnendeur Ja

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo-

reflecterende ruiten 1

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare

interne ovenruimte

(hxbxd)

Temperatuurregeling Elektro-mechanisch

Onderwarmte -

vermogen 1200 W

Bovenwarmte -

vermogen 1000 W

Grill - vermogen 1700 W

Grote vlakgrill -

vermogen 2700 W

Circulatie - vermogen 2000 W

Grill type Elektrisch

Opties primaire oven

Timer Ja

Geluidssignaal einde kooktijd Ja

Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

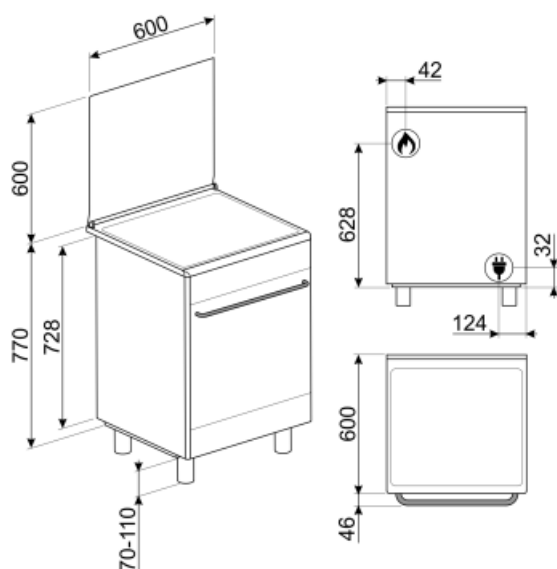
Houder t.b.v. caffettiera 1
Ovenrooster met stop 1

Bakplaat (40 mm) 1

Elektrische aansluiting

Stekker (F;E) Schuko
Nominale aansluitwaarde 2800 W
Stroom 13 A
Spanning 220-240 V

Type of electric cable installed Yes, Single phase
Lengte voedingskabel 110 cm
Frequentie 50/60 Hz
Connection box 3 polig



Not included accessories



PPX6090

Stainless steel grill plate suitable for 90 cm Concerto cookers



SFLK1

Child lock



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



BG6090-1

Cast iron grill plate suitable for Concerto cookers and BM93-BU93



PPX6090-1

Stainless steel Teppanyaki plate, suitable for Concerto cookers



KITPD

High extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); High extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60x60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



AIRFRY



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



AL60

Upstand suitable for 60cm Concert cookers with gas hob MF oven



BBQ

Dubbelzijdig



KITPAX

High extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm cookers (914-968mm); High extension feet (900mm), st/steel, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)

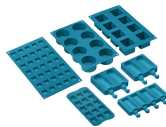


GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).

**BN640**

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes

**SMOLD**

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	Triple glazed doors: Number of glazed doors.		Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking
	Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.		Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
	Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.		Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.
	De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.		Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.
	All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.		The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
	Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.		The oven cavity has 5 different cooking levels.
	Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.		Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
	The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.		