

SCB61PIN9

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709292089
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje

Estetikk	Classic	Type display	Touch
Serie	Concerto	Antall kontroller	6
Farge	Sort	Farge på silkestrykk	Sølv
Finish	Sort	Håndtak	Smeg Classic
Design	Rund design	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler	Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Kakefat	Ja	Føtter	Sølv
Hettefarge	Rustfritt stål	Oppbevaringsavdeling	Dør
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Logo	Montert rustfritt stål
bryterne	Smeg Classic	Posisjon logo	Panel under ovnen
kontroller farge	Rustfritt stål		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	9
----------------------	---

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
		
Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)	 Eco	 Liten grill
 Stor grill	 Vifte grill (stor)	 Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolytisk

Kokeplatefunksjoner

			
Funksjonssperre	Ja	Begrenset Styrke	3000, 4500, 7400 W
Modus for begrenset effektforbruk	Ja	forbrukmodus - steg	
		Multisonefunksjon	Ja

Tekniske data – kokeplate

					
Antall tilberedningssoner 4					
Venstre foran - Induksjon - enkel - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.1x19.1 cm					
Venstre bak - Induksjon - enkel - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm					
Høyre bak - Induksjon - enkel - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm					
Høyre foran - Induksjon - stor - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm					
Antall ekstra hurtige tilberedningssoner	4	Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja		
Automatisk avstenging ved overheting	Ja	Indikator for valgt sone	Ja		
Kasserolledetektering	Ja	Restvarmeindikator	Ja		

Tekniske data – hovedovn

									
Antall lamper	1							Antall glass i ovnsdøren	4
Vifte nummer	1							Antall varmereflekterende glass i dør	3
Nettovolum, stekeovn 1	70 l							Sikkerhetstermostat	Ja
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l								
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaasje								

Antall hyller	5	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja
Type hylleplan	Metalstativer	Kjølesystem	Tangential
Lystype	Halogen	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Lyseffekt	40 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Tidsinnstilling	Start og stopp	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Dør åpning type	klaff ned	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Avtakbar dør	Ja	Grillelement	1700 W
Innerdør i helglass	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Avtakbar innerdør	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	280 °C

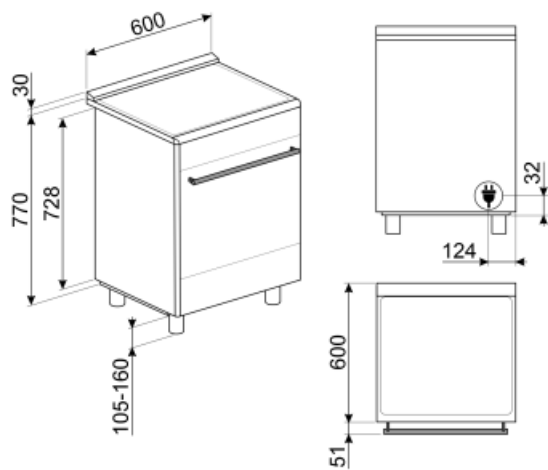
Standardtilbehør – hovedovn



Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	10400 W	Type strømkabel installert	Ja, enkel fase
Strøm	46 A	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet



Not included accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



SFLK1

Barnesikring



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.

GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.



KITP60X9

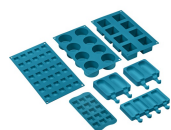
Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt





SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C

Symbols glossary (TT)

	Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.		Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	Firedobbel glassdør: Antall glassdører.		ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
	Vifteassistent: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.		Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
	Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.		ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
	Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn brukning av retten.		Halv grill: For hurtig steking og brunng av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
	Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.		Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.

	Gigantzone: Gigantsonen gir ekstra plass og fleksibilitet.		Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
	Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.		Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.
	Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.		Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
	PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnens varmes opp til en temperatur nærm 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.		Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.
	Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer.		Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
	Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.		