

SCB61PIN9

Dimensiune aragaz

Nr. de cavități cu etichetă energetică

Sursă de căldură pentru cavitate

Tip plită

Tip de cuptor principal

Sistem de curățare a cuptorului principal

Cod EAN

Clasa de eficiență energetică

60x60 cm

1

ENERGIE ELECTRICĂ

Inducție

Termo-ventilat

Pirolitic

8017709292089

A



Estetică



Estetică

Serie

Design

Culoare

Finisaj

Finalizare panou de comandă

Siglă

Logo position

În picioare

Culoare plită

Butoane rotative de control

Classica

Concerto

Standard

Negru

Negru lucios

Metal emailat

Assembled st/steel

Facia below the oven

Da

Oțel inoxidabil

Smeg Classic

Controlează culoarea

Nr. de controale

Serigraphy colour

Afișaj

Ușă

Tip sticlă

Mâner

Culoare mâner

Compartiment de stocare

Picioare

Oțel inoxidabil

6

Silver

Tactil

Cu 2 benzi orizontale

Stopsol

Smeg Classic

Oțel inoxidabil periat

Ușă

Argint

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit

9

Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mic
 Grătar mare	 Grătar ventilator (mare)	 Partea inferioară asistată de ventilator

Funcții de curățare

 Pirolitic
--

Opțiuni plită

		
Blocare control	Da	Mod consum limitat de energie în W
Mod consum limitat de energie	Da	Opțiunea Multizone
		3000, 4500, 7400 W
		Da

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 4

Față stânga - Inducție – unică - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.1x19.1 cm

Spate stânga - Inducție – unică - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Spate dreapta - Inducție – unică - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

Față dreapta - Inducție – gigant - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Nr. de zone de gătit cu amplificator	4	Indicarea diametrului minim al cuvei	Da
Numărul de zone flexibile	1	Indicator zonă selectată	Da
Oprire automată la supraîncălzire	Da	Indicatorul căldurii reziduale	Da
Detectarea automată a tigăii	Da		

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	1	Nr. total de uși de sticlă	4
Număr ventilator	1		

Volumul net al cavității	70 l	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	3
Volum brut, prima cavitate	79 l	Termostat de siguranță	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Nr. de rafturi	5	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Tip lumină	Halogen	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360X460X425 mm
Puterea de iluminare	40 W	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Deschidere ușă	Clapetă jos	Element gril	1700 W
Ușă detașabilă	Da	Grătar mare – Putere	2700 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
Ușă interioară detașabilă	Da	Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	280 °C

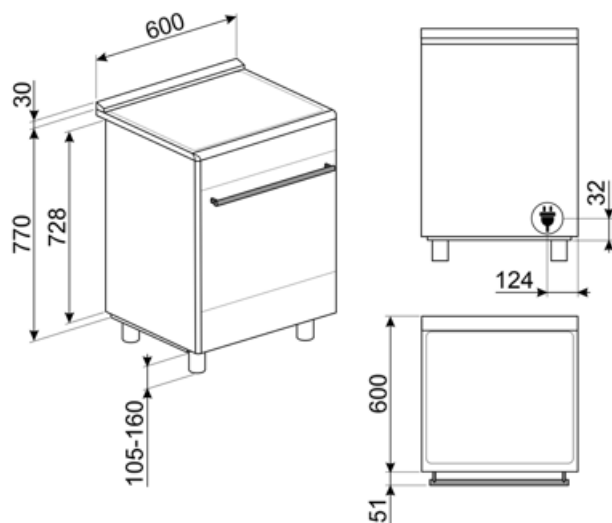
Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



Raft cu oprire spate și laterală	2	Plasă grătar	1
Tavă adâncă de 40 mm	1	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	10400 W	Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat
Curent	46 A	Tip de cablu electric	Da, dublu și trifazic
Tensiune	220-240 V	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune 2 (V)	380-415 V	Bloc terminale	5 poles



Compatible 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.



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



KITH95

Set extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil



KITPDQ

Picioare reductoare de înălțime (850 mm), din oțel inoxidabil, pentru aragazuri



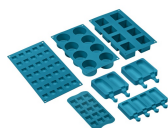
SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



SMOLD

Set de 7 matrice de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C



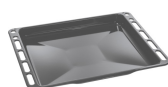
BBQ

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.



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



GRILLPLATE

Tavă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru gătitul cărnii, brânzei și legumelor. Dimensiuni: 410 x 240 mm.



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KITP60X9

Protecție, 90 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazuri Concerto pirolitice



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



SFLK1

Blocare pentru copii



STONE

Piatră refractară dreptunghiulară
Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți
Dimensiuni: L 42 x Î 1,8 x l 37,5 cm.



TPKPLATE



Placă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru a găti pește, ouă și legume. Dimensiuni: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	Îmbinarea automată a zonelor pentru o suprafață mai mare		Amplificator de putere: opțiunea permite zonei să funcționeze la putere maximă atunci când este necesară o gătire foarte intensă.
	Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.		A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse
	Instalare în coloană: Instalarea în coloană		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	...		Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.
	Logica ECO: opțiunea vă permite să restricționați limita de putere a aparatului la economisirea reală de energie.		Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
	Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.		Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărni grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.

 ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit	 Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
 Jumătate de grătar: Pentru gătitul și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.	 Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
 Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.	 Zonă gigantică: Zona gigantică oferă spațiu suplimentar și flexibilitate.
 Protecție la supraîncălzire: Sistemul de siguranță care oprește automat plita în caz de supraîncălzire a unității de comandă.	 Inducție: Munca acestor plite se bazează pe principiul inducției electromagnetice. Căldura este generată direct în partea de jos a tigăii în timpul contactului acesteia cu plita.
 Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.	 Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
 Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.	 Deschidere automată: unele modele au ușă cu deschidere automată atunci când ciclul este finalizat, care este o soluție perfectă pentru unitățile de bucătărie fără mâner, deoarece nu este nevoie de mâner. Din motive de siguranță, ușa se blochează automat atunci când mașina este în uz pentru a evita deschiderea accidentală.
 PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.	 Indicarea căldurii reziduale: După ce plita din ceramică de sticlă este oprită, indicatorul de căldură reziduală arată care dintre zonele de încălzire rămâne caldă. Când temperatura scade sub 60 °C, indicatorul se stinge.
 Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.	 Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil
în cavitatea cuptorului în litri.

Benefit (TT)

Plită de gătit cu inducție

Inducția oferă un gătit rapid și un control precis al temperaturii

Dacă se folosesc vase de gătit adecvate, plita cu inducție este ușor de folosit și de întreținut, este sigură și fiabilă.

Piroliză

Curățare ușoară a cuptorului, datorită funcției pirolitice speciale

Controlul tactil

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului printr-o simplă atingere

Compartiment de stocare

Mai mult spațiu datorită compartimentului inferior, ideal pentru păstrarea accesoriilor sau ustensilelor de bucătărie

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

Iluminatul interior cu halogen, cu diferite niveluri de intensitate, garantează o vizibilitate excelentă

Geam interior detașabil

Geamurile interne ale ușii sunt ușor de demontat pentru o curățare completă

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Ghidaje telescopice

Scoatere ușoară și introducere sigură a tăvilor în cuptor, datorită ghidajelor telescopice

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită picioarelor reglabile

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

Turbină simplă

Cuptorul are un ventilator echipat cu o rezistență de încălzire circulară care permite gătitul cu căldură rotativă