

# SCB61PIX9

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Induction
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Pyrolytic
EAN code	8017709294748
Energy efficiency class	A



## Aesthetics



Design	Standard	Controls colour	Stainless steel
Command panel finish	Stainless steel	No. of controls	6
Aesthetic	Classica	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Logo	Logotipo embutido	Display	Touch
Colour	Stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaiixo do forno	Glass type	Stopsol
Acabamento	Satin	Handle	Smeg Classic
Upstand	Yes	Handle Colour	Brushed stainless steel
Serie	Concerto	Storage compartment	Door
Cor da placa	Stainless steel	Sliding compartment	No
Control knobs	Smeg Classic	Feet	Silver

## Programs / Functions

No. of cooking functions 9

Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Circulaire



Turbo



Eco



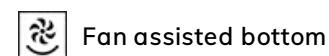
Small grill



Large grill



Fan grill (large)



Fan assisted bottom

## Cleaning functions



Pyrolytic

## Hob options



Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Yes	Opção de limitador de potência por níveis	3000, 4500, 7400 W
Eco-logic opção limitadora de potência	Sim	Multizone Option	Yes

## Hob technical features



Total no. of cook zones 4

Front left - Induction - single - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.1x19.1 cm

Rear left - Induction - single - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Rear right - Induction - single - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

Front right - Induction - giant - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

No. of cooking zones with Booster 4 Minimum pan diameter indication Yes

Number of Flexible zones 1 Selected zone indicator Yes Residual heat indicator Yes

Automatic switch off when overheat Yes

Automatic pan detection Yes

## Main Oven Technical Features



No. of lights	1	Total no. of door glasses	4
Fan number	1	No. of thermo-reflective door glasses	3
Net volume of the cavity	70 l	Safety Thermostat	Yes
Gross volume, 1st cavity	79 l	Heating suspended when door is opened	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	Cooling system	Tangential
No. of shelves	5	Door Lock During Pyrolysis	Yes
Type of shelves	Metal racks	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360X460X425 mm
Roof Liner	No	Temperature control	Electro-mechanical
Light type	Halogen	Lower heating element power	1200 W
Light Power	40 W	Upper heating element - Power	1000 W
Cooking time setting	Start and Stop		
Light when oven door is open	Yes		
Door opening	Flap down		
Removable door	Yes		

---

<b>Full glass inner door</b>	Yes	<b>Grill elememt</b>	1700 W
<b>Removable inner door</b>	Yes	<b>Large grill - Power</b>	2700 W
		<b>Circular heating element</b>	2000 W
		<b>- Power</b>	
		<b>Grill type</b>	Electric
		<b>Tilting grill</b>	No

## Options Main Oven

---

<b>Timer</b>	Yes	<b>Minimum Temperature</b>	50 °C
<b>End of cooking acoustic alarm</b>	Yes	<b>Maximum temperature</b>	280 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob

---

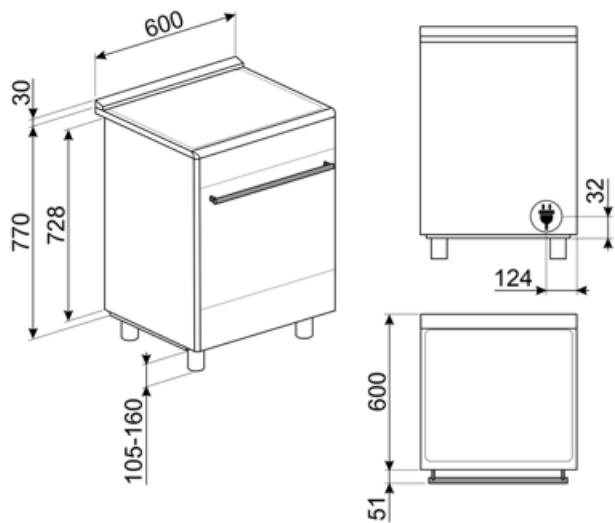


<b>Rack com batente traseiro e lateral</b>	2	<b>Grill mesh</b>	1
<b>40mm deep tray</b>	1	<b>Telescopic Guide rails, partial Extraction</b>	1

## Electrical Connection

---

<b>Electrical connection rating</b>	10400 W	<b>Type of electric cable</b>	Double and Three Phase
<b>Current</b>	46 A	<b>Frequency</b>	50/60 Hz
<b>Voltage</b>	220-240 V	<b>Bloco de terminais</b>	5 polos
<b>Voltage 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Plug</b>	(F;E) Schuko
<b>Electric cable</b>	Installed, Single phase		



## 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.

### 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



Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

### GRILLPLATE



Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.



### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITP60X9

Painel anti-salpicos, 90 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Concerto pirolíticos



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### AIRFRY2

Air fryer tray. 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

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável



### KITPDQ

Pés de redução de altura (850 mm), de aço inoxidável, para fogões



### SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki

**SFLK1**

Bloqueio para crianças

**SMOLD**

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C

**STONE**

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

**TPKPLATE**

Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.

## Symbols glossary

	Fusão automática de zonas para uma área maior		Impulsionador de potência: opção permite que a zona funcione em potência máxima quando é necessário cozinhar muito intensamente.
	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.		ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácidio especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.		ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
	Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotissera (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.		Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.



Zona gigante: A zona gigante oferece espaço extra e flexibilidade.



Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.



Indução: O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.



Indicação de calor residual: Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificar-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



...