

# SCD60EMX9

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

60x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur brassée

8017709181758

Α



# Esthétique



Design Standard Finitions du bandeau de Inox

commandes

Mixte Esthétique **Embouti** Logo Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

**Finition** Satiné Oui Dosseret Série Concerto Inox

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Emaillée noir mat Type de commandes Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Nombre de manettes Couleur de la

sérigraphie

**Porte** Plein verre Type de verre Stopsol

Poignée Couleur de la poignée

**Pieds** 

Manettes

Inox 6 Noir

Smeg Elementi ronde

Inox brossé

Noir

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle 6

Statique

Chaleur brassée



Eco

Gril fort

Gril fort ventilé



Sole ventilée

**SMEG SPA** 03/11/2025



## Fonction de nettoyage



# Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers 4

Avant gauche - Gaz - Rapide - 3.00 kW Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Type de brûleur gaz

Standard

Thermocouple

Oui

Allumage intégré aux

Chapeaux de brûleurs

Emaillés noir mat

qaz

# Caractéristiques techniques four principal





manettes











Nombre de lampes Nombre de turbines 1 Volume net de la cavité Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 25 W

Porte démontable Porte intérieure plein

verre

Vitre intérieure démontable

70 I

**Email Ever Clean** 

Supports en métal

Incandescence

Oui Oui

Oui

Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres 1 thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui

Système de **Tangentiel** 

refroidissement

Dimensions nettes de la 360X460X425 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

sole

Puissance résistance

voûte

gril

Puissance résistance

Puissance résistance

gril fort

Puissance résistance

circulaire

2700 W

1200 W

1000 W

Non disponible W

Non disponible W

Type de gril Electrique

# Options four principal

Température minimale 50 °C Température maximale 260 °C

# Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour Moka

Lèchefrite profond 40

mm

**SMEG SPA** 03/11/2025



Grille avec arrêt arrière 1 et latéral

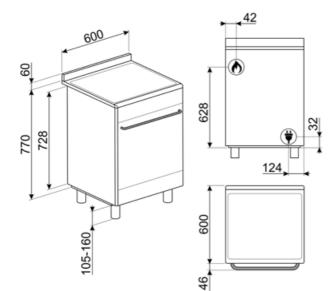
# Raccordement électrique

Puissance nominale 2800 W Longueur du câble 115 cm

électrique d'alimentation

Intensité13 AFréquence50/60 HzTension220-240 VBorne de raccordement3 pôlesType de câbleOui, monophaséType de prise(F;E) Schuko

d'alimentation installé



SMEG SPA 03/11/2025



# **Accessoires Compatibles**



### AL60

Support adapté aux centres de cuisson Concerto de 60 cm avec plan de cuisson



#### BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



#### **BN640**

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### **BNP608T**

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### **GTP**

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



#### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



#### KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



#### KITP60X9

Crédence murale, 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto pyrolyse



### **KITPDQ**

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)



#### **PALPZ**

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur: 315 mm Longueur: 325 mm



#### SFLK1

Sécurité enfants



## **SMOLD**

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



## **STONE**

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



**SMEG SPA** 03/11/2025



# Symbols glossary



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte à triple vitre: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Gril fort: Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.

SMEG SPA 03/11/2025



φ

Commandes par manettes

SMEG SPA 03/11/2025