SCD60EMX9

Taille du piano de cuisson	60x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur brassée
Code EAN	8017709181758
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



Esthétique

Design	Standard	**Type de commandes**	Manettes
Finitions du bandeau de commandes	Inox	**Manettes de commande**	Smeg Classica
		Couleur des manettes	Inox
Esthétique	Mixte	**Nombre de manettes**	6
Logo	Embouti	**Couleur de la sérigraphie**	Noir
Couleur	Inox		
Position du logo	Bandeau sous le four	**Porte**	Plein verre
Finition	Satiné	**Type de verre**	Stopsol
Dosseret	oui	**Poignée**	Smeg Elementi ronde
Série	Concerto	**Couleur de la poignée**	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Inox	**Pieds**	Noir
Type de grilles	Emaillée noir mat		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 6

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Eco
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole ventilée

Fonction de nettoyage

Vapor Clean

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 manettes	oui	**Chapeaux de brûleurs gaz**	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	1	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Nombre de turbines	1	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	1
Volume net de la cavité	70 l	**Thermostat de sécurité**	oui
Capacité brute (litres)	79 l	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	360X460X425 mm
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Contrôle de température**	Electromécanique
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Puissance résistance sole**	1200 W
Type d'éclairage	Incandescence	**Puissance résistance voûte**	1000 W
Puissance de l'éclairage	25 W	**Puissance résistance gril**	Non disponible W
Porte démontable	oui	**Puissance résistance gril fort**	2700 W
Porte intérieure plein verre	oui	**Puissance résistance circulaire**	Non disponible W
Vitre intérieure démontable	oui	**Type de gril**	Electrique

Options four principal

Température minimale	50 °C	**Température maximale**	260 °C

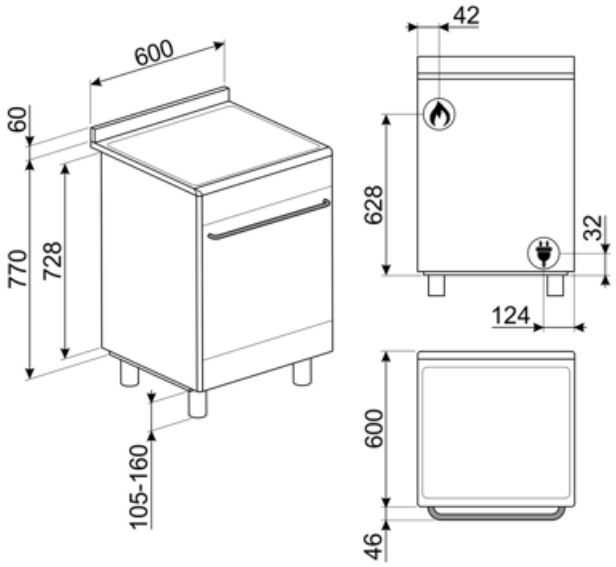
Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour Moka	1	**Lèchefrite profond 40 mm**	1

Grille avec arrêt arrière et latéral	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	2800 W	**Longueur du câble d'alimentation**	115 cm
Intensité	13 A	**Fréquence**	50/60 Hz
Tension	220-240 V	**Borne de raccordement**	3 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	**Type de prise**	(F;E) Schuko



Accessoires Compatibles

AL60



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

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



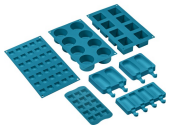
Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

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

Symbols glossary



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



Commandes par manettes



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.



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



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.



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.



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.



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.



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 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 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.



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).



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



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.