


# 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
Esthétique	Mixte	Couleur des manettes	Inox
Logo	Embouti	Nombre de manettes	6
Couleur	Inox	Couleur de la sérigraphie	Noir
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



## 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 turbines 1

Volume net de la cavité 70 l

Capacité brute (litres) 79 l

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson 5

Type de niveaux de cuisson Supports en métal

Type d'éclairage Incandescence

Puissance de l'éclairage 25 W

Porte démontable Oui

Porte intérieure plein verre Oui

Vitre intérieure démontable Oui

Nombre de vitres de la porte du four 3

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte 1

Thermostat de sécurité Oui

Système de refroidissement Tangentiel

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 360X460X425 mm

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance sole 1200 W

Puissance résistance voûte 1000 W

Puissance résistance grill Non disponible W

Puissance résistance grill fort 2700 W

Puissance résistance circulaire Non disponible W

Type de grill Electrique

## Options four principal

Température minimale 50 °C

Température maximale 260 °C

## Accessoires inclus four principal

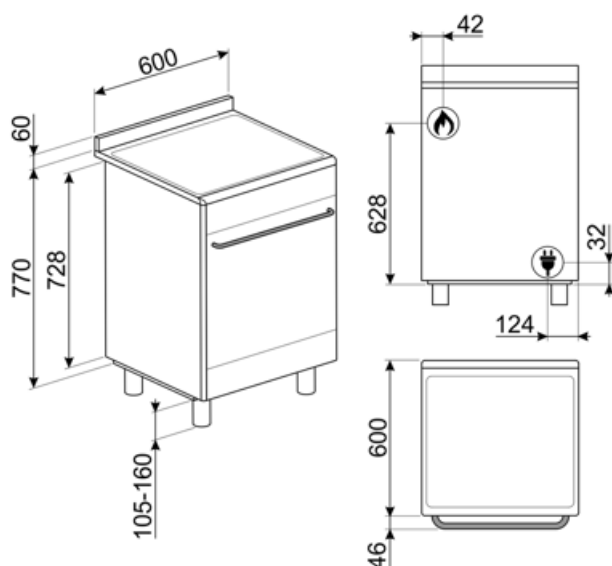
Grille en acier pour Moka 1

Lèche-frite profond 40 mm 1

Grille avec arrêt arrière 1  
et latéral

## 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

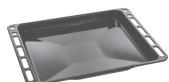


## Accessoires Compatibles



### AL60

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



### BN640

Lèchefrite émaillée, profondeur 40mm



### 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.



### KITH95

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



### KITPDQ

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



### SFLK1

Sécurité enfants



### 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.



### BN620-1

Lèchefrite émaillée, profondeur 20mm



### BNP608T

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



### 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.



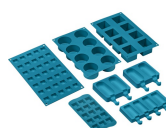
### KITP60X9

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



### PALPZ















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



### 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		Installation en hauteur
	Commandes par manettes		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 grill 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 grill 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 gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.