SCD60EMX9

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Fan assisted
EAN code	8017709181758
Energy efficiency class	A

Aesthetics

Aesthetic	Mista	**Type of control setting**	Control knobs
Serie	Concerto	**Control knobs**	Smeg Classic
Design	Standard	**Controls colour**	Stainless steel
Colour	Stainless steel	**No. of controls**	6
Acabamento	Satin	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Command panel finish	Stainless steel	**Display**	No
Logo	Logotipo embutido	**Door**	Full glass
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	**Glass type**	Stopsol
		Handle	Smeg round handle
Upstand	Yes	**Handle Colour**	Brushed stainless steel
Cor da placa	Stainless steel	**Feet**	Black
Type of pan stands	Matt black enamelled flat		

Programs / Functions

No. of cooking functions 6

Traditional cooking functions

Static

Fan assisted

Eco

Large grill

Fan grill (large)

Fan assisted bottom

Recipes No

Cleaning functions

Vapor clean

Hob technical features

Total no. of cook zones 4

Front left - Gas - Rapid - 3.00 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

Type of gas burners	Standard	**Gas safety valves**	Yes
Automatic electronic ignition	Yes	**Burner caps**	Matt black enamelled

Main Oven Technical Features

No. of lights	1	**Removable inner door**	Yes
Fan number	1	**Total no. of door glasses**	3
Net volume of the cavity	70 l	**No.of thermo-reflective door glasses**	1
Gross volume, 1st cavity	79 l	**Safety Thermostat**	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	**Heating suspended when door is opened**	No
No. of shelves	5	**Cooling system**	Tangential
Type of shelves	Metal racks	**Door Lock During Pyrolisis**	No
Roof Liner	No	**Usable cavity space dimensions (HxWxD)**	360X460X425 mm
Light type	Incandescent	**Temperature control**	Electro-mechanical
Light Power	25 W	**Lower heating element power**	1200 W
Cooking time setting	No	**Upper heating element - Power**	1000 W
Light when oven door is open	No	**Large grill - Power**	2700 W
Removable door	Yes	**Grill type**	Electric
Full glass inner door	Yes	**Tilting grill**	No

Options Main Oven

Timer	No	**Minimum Temperature**	50 °C
End of cooking acoustic alarm	No	**Maximum temperature**	260 °C

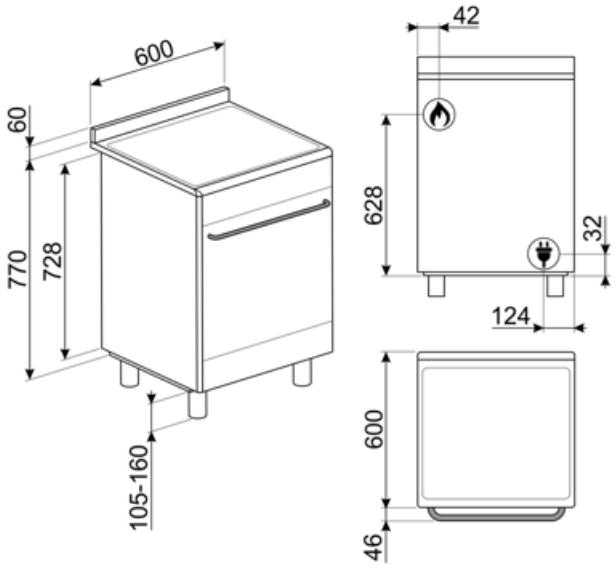
Accessories included for Main Oven & Hob

Moka stand	1	**40mm deep tray**	1

Rack com batente traseiro e lateral	1

Electrical Connection

Plug	(F;E) Schuko	**Electric cable**	Installed, Single phase
Electrical connection rating	2800 W	**Comprimento do cabo de alimentação**	115 cm
Current	13 A	**Frequency**	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	**Bloco de terminais**	3 polos



Compatible Accessories

AL60

Suporte adequado para fogões Concerto de 60 cm com placa a gás

BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

BNP608T

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

GTT

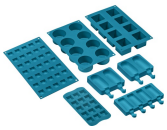
** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

KITP60X9

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

PALPZ

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



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

BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto

BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

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

SFLK1

Bloqueio para crianças

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.

Symbols glossary

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.

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.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

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 cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

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

O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.

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

Instalação em coluna: Instalação em coluna

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

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.

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.

Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

Controle dos botões

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

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Knobs control

Easy and intuitive timer setting with a elegant knobs

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Removalble inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat