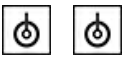


# SCD60EMX9

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



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

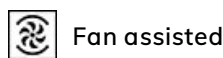
## Programs / Functions

No. of cooking functions 6

Traditional cooking functions



Static



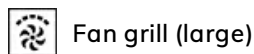
Fan assisted



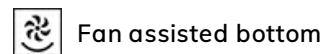
Eco



Large grill



Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Recipes No

## Cleaning functions



## 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

**Automatic electronic ignition** Yes

**Gas safety valves** Yes

**Burner caps** Matt black enamelled

## Main Oven Technical Features



<b>No. of lights</b>	1
<b>Fan number</b>	1
<b>Net volume of the cavity</b>	70 l
<b>Gross volume, 1st cavity</b>	79 l
<b>Cavity material</b>	Ever Clean enamel
<b>No. of shelves</b>	5
<b>Type of shelves</b>	Metal racks
<b>Roof Liner</b>	No
<b>Light type</b>	Incandescent
<b>Light Power</b>	25 W
<b>Cooking time setting</b>	No
<b>Light when oven door is open</b>	No
<b>Removable door</b>	Yes
<b>Full glass inner door</b>	Yes

<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>Total no. of door glasses</b>	3
<b>No. of thermo-reflective door glasses</b>	1
<b>Safety Thermostat</b>	Yes
<b>Heating suspended when door is opened</b>	No
<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Door Lock During Pyrolysis</b>	No
<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	360X460X425 mm
<b>Temperature control</b>	Electro-mechanical
<b>Lower heating element power</b>	1200 W
<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W
<b>Large grill - Power</b>	2700 W
<b>Grill type</b>	Electric
<b>Tilting grill</b>	No

## Options Main Oven

<b>Timer</b>	No	<b>Minimum Temperature</b>	50 °C
<b>End of cooking acoustic alarm</b>	No	<b>Maximum temperature</b>	260 °C

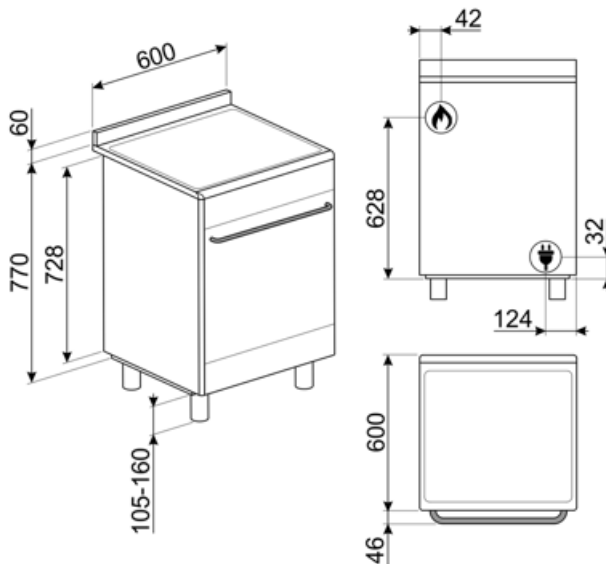
## Accessories included for Main Oven & Hob

<b>Moka stand</b>	1	<b>40mm deep tray</b>	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



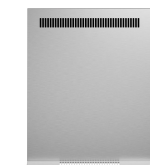
### BNP608T

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



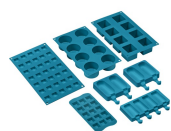
### KITP60X9

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



### PALPZ

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



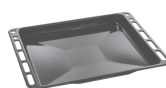
### SMOLD

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
-  Controle dos botões
-  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.
-  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
-  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, bifês, 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.
-  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

### **Removable 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

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **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)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque 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)

### **Single turbine**

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