

SCB61PIX9

Dimensiune aragaz	60x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	1
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Inducție
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Sistem de curățare a cuptorului principal	Pirolitic
Cod EAN	8017709294748
Clasa de eficiență energetică	A












Estetică

Estetică	Classica	Afișaj	Tactil
Serie	Concerto	Nr. de controale	6
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy colour	Silver
Finisaj	Satin	Mâner	Smeg Classic
Design	Standard	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Ușă	Cu 2 benzi orizontale	Tip sticlă	Stopsol
În picioare	Da	Picioare	Argint
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Compartiment de stocare	Ușă
Finalizare panou de comandă	Oțel inoxidabil	Logo	Embossed
Butoane rotative de control	Smeg Classic	Logo position	Facia below the oven
Controlează culoarea	Oțel inoxidabil		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	9
-------------------------	---


Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mic
 Grătar mare	 Grătar ventilator (mare)	 Partea inferioară asistată de ventilator

Funcții de curățare

 Pirolitic
--

Opțiuni plită

			
Blocare control	Da	Mod consum limitat de energie în W	3000, 4500, 7400 W
Mod consum limitat de energie	Da	Opțiunea Multizone	Da

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 4

Față stânga - Inducție – unică - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.1x19.1 cm

Spate stânga - Inducție – unică - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Spate dreapta - Inducție – unică - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

Față dreapta - Inducție – gigant - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Nr. de zone de gătit cu amplificator	4	Indicarea diametrului minim al cuvei	Da
Oprire automată la supraîncălzire	Da	Indicator zonă selectată	Da
Detectarea automată a tigăii	Da	Indicatorul căldurii reziduale	Da

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	1	Nr. total de uși de sticlă	4
Număr ventilator	1		

Volumul net al cavității	70 l	Nr. de uși de sticlă termorelectorizante	3
Volum brut, prima cavitate	79 l	Termostat de siguranță	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Nr. de rafturi	5	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Tip lumină	Halogen	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360X460X425 mm
Puterea de iluminare	40 W	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element gril	1700 W
Ușă detașabilă	Da	Grătar mare – Putere	2700 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
Ușă interioară detașabilă	Da	Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	280 °C

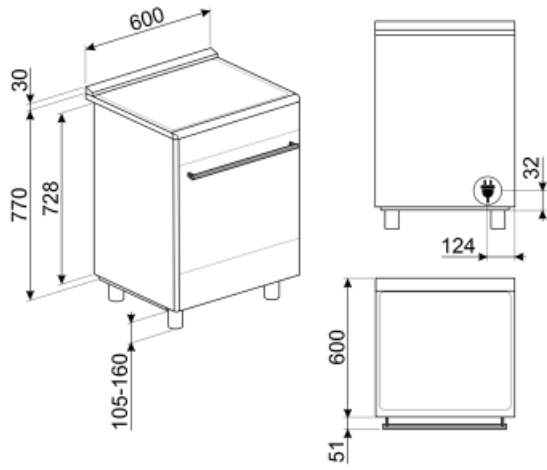
Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



Raft cu oprire spate și laterală	2	Plasă grătar	1
Tavă adâncă de 40 mm	1	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1

Conexiune electrică

Ștecher	(F; E) Schuko	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Valoarea nominală a conexiunii electrice	10400 W	Tip de cablu electric	Yes, Double and Three Phase
Curent	46 A	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune	220-240 V	Bloc terminale	5 poles
Tensiune 2 (V)	380-415 V		



Not included accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



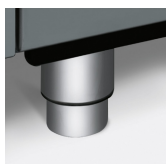
BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



KITH95

Set extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil



KITPDQ

Picioare reductoare de înălțime (850 mm), din oțel inoxidabil, pentru aragazuri



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



SFLK1

Blocare pentru copii



PRTX

Piatră de pizza refractară cu mâner. D=35cm Nu este adecvat pentru cuptoarele cu microunde. Potrivit pentru cuptoare cu gaz, pentru a fi pus pe grătar.

GRILLPLATE

Tavă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru gătitul cărnii, brânzei și legumelor. Dimensiuni: 410 x 240 mm.



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



TPKPLATE

Placă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru a găti pește, ouă și legume. Dimensiuni: 410 X 240 mm.



KITP60X9

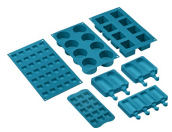
Protecție, 90 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazuri Concerto pirolitice



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime
































SMOLD

Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C

Symbols glossary (TT)

-  Amplificator de putere: opțiunea permite zonei să funcționeze la putere maximă atunci când este necesară o gătire foarte intensă.
-  A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse
-  Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.
-  Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
-  Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
-  Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
-  Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
-  Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.
-  Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
-  Logica ECO: opțiunea vă permite să restricționați limita de putere a aparatului la economisirea reală de energie.
-  Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.
-  Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cârnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
-  ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit
-  Jumătate de grătar: Pentru gătitul și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.

-  Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
-  Zonă gigantică: Zona gigantică oferă spațiu suplimentar și flexibilitate.
-  Inducție: Munca acestor plite se bazează pe principiul inducției electromagnetice. Căldura este generată direct în partea de jos a tigăii în timpul contactului acesteia cu plita.
-  Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
-  Cavitatarea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
-  Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
-  Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.
-  Protecție la supraîncălzire: Sistemul de siguranță care oprește automat plita în caz de supraîncălzire a unității de comandă.
-  Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
-  Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
-  Indicarea căldurii reziduale: După ce plita din ceramică de sticlă este oprită, indicatorul de căldură reziduală arată care dintre zonele de încălzire rămâne caldă. Când temperatura scade sub 60 °C, indicatorul se stinge.
-  Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.