

SCB61PIX9

Categorie fornuis	60x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Pyrolyse
EAN-code	8017709294748
Energie-efficiëntieklasse	A












Esthetiek

Esthetiek	Classici	Display	Touch
Serie	Concerto	Aantal bedieningsknoppen	6
Kleur	RVS	Kleur serigrafie	Zilver
Afwerking	Geborsteld	Handgreep	Smeg Classici
Design	Standaard	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Deur	Met 2 horizontale streken	Type glas	Stopsol
Upstand	Ja	Pootjes	Zilver
Kleur kookplaat	RVS	Opbergruimte	Klep
Afwerking bedieningspaneel	RVS	Logo	In reliëf
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Positie logo	Strook onder de oven
Kleur knoppen	RVS		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 9
Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbo	 ECO	 Kleine grill
 Grote vlak-grill	 Fan grill (large)	 Fan assisted bottom

Schoonmaak functie



Opties kookplaat



Kinderbeveiliging	Ja	ECO-Logic optie - stappen	3000, 4500, 7400 W
ECO-Logic optie	Ja	Multizone optie	Ja

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.1x19.1 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - maxi - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Aantal kookzones met booster	4	Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja
Automatische stop bij oververhitting	Ja	Indicator geselecteerde zone	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	Restwarmte indicator	Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1	Aantal ruiten ovendeur	4
Aantal ventilatoren	1	Aantal thermo-reflecterende ruiten	3
Netto inhoud	70 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Bruto inhoud 1e oven	79 l	Automatische uitschakeling	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	verhittingselementen bij openen deur	
Aantal kookniveaus	5	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Instelling kooktijd	Start en stop	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Deur openen	naar beneden		
Uitneembare ovendeur	Ja		
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
		Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
		Circulatie - vermogen	2000 W
		Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	280 °C

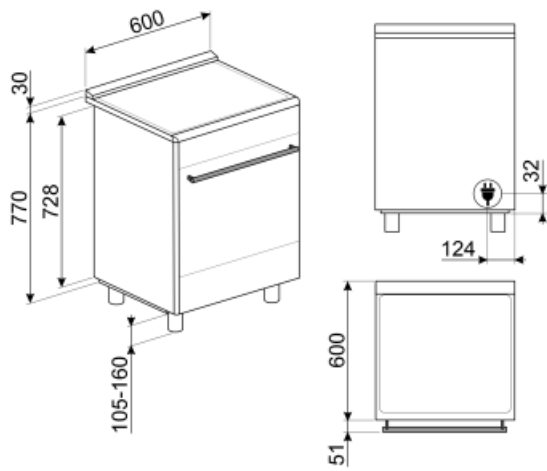
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Rek met achter- en zijstop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Elektrische aansluiting

Stekker	(F;E) Schuko	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Aansluitwaarde	10400 W	Type stroomkabel	Yes, Double and Three Phase
Stroom	46 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Aansluitkast	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V		



Accessoires niet inbegrepen

AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



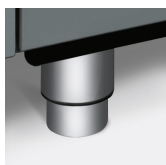
BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



KITH95

Hoogte uitbreidingsset (min.13cm - max.19,5cm), roestvrij staal



KITPDQ



BBQ



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



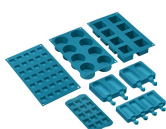
GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



SFLK1

Kinderslot



PRTX



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



KITP60X9



















BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



Symbols glossary (TT)

 <p>Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.</p>	 <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p>
 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>	 <p>Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.</p>
 <p>ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken</p>	 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>
 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>	 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>
 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>	 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>
 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>	 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>
 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>	 <p>De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden</p>

- | | |
|--|--|
|  <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p> |  <p>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p> |
|  <p>Giant zone: The giant zone offers extra space and flexibility.</p> |  <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p> |
|  <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</p> |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |  <p>verlichting</p> |
|  <p>Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.</p> |  <p>Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.</p> |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> | |