

SX61GM

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709345945
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik











Design	Standard	Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Æstetik	Classic	Betjening farve	Rustfrit stål
Logo	Præget	Ant. knapper	7
Farve	Rustfrit stål	Farve silketryk	Sort
Logoposition	Panel under ovnen	Låge	Helglas
Liste	Ja	Glastype	Stopsol
Serie	Concerto	Håndtag	Smeg Classic
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Pandeholder type	Matsort emaljeret	Fødder	Sølv

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8
----------------------------	---


Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)	 Eco
 Lille grill	 Stor grill	 Ventilator grill (stor)
 Base	 Pizza	










Rengøringsfunktioner

 Damprens

Komfur tekniske egenskaber

			
Zoner i alt 4			
Forrest til venstre - Gas - UR - 3.50 kW			
Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.75 kW			
Bagest højre - Gas - Semi-hurtig - 1.75 kW			
Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW			
Blus	Standard	Gas sikkerhedsventiler	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Kogepladeskjulere	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

								
Antal lamper	1	Aftagelige indvendig låge	Ja					
Ventilatorantal	1	Samlet antal lågeglas	3					
Nettovolumen, 1. rum	70 l	Antal termoreflekterende lågeglas	1					
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	Sikkerhedstermostat	Ja					
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	Kølesystem	Tangentiel					
Antal hylder	5	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm					
Hylde type	Metalhylder	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk					
Type af lamper	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1200 W					
Lys effekt	40 W	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W					
Tidsindstilling	Minuttæller + tilberedning slut	Grillelement	1700 W					
Lågeåbning	Flap ned	Stor grill – effekt	2700 W					
Aftagelig låge	Ja							
Inderlåge i fuldt glas	Ja							

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

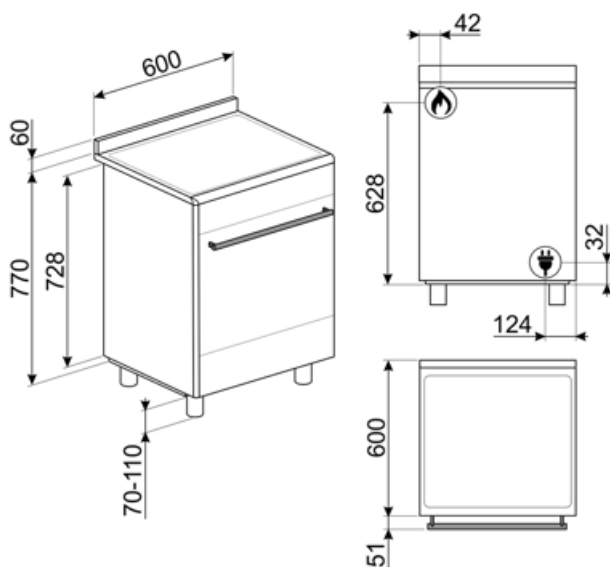
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C
Min. temperatur	50 °C		

Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og sidestop	1	40mm dyb plade	1
----------------------------------	---	-----------------------	---

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3000 W	Strømforsyning ledningslængde	115 cm
Nuværende	13 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	3 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	Stik	Nej



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



SFLK1

Børnesikring



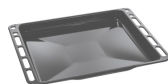
STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



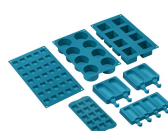
KITP60X9

Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer



















SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>
 <p>Knapbetjening</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>	 <p>Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>
 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>	 <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>
 <p>Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.</p>	 <p>Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.</p>
 <p>Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.</p>	 <p>Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylde uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.</p>
 <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>	 <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.



Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.



Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.