

# SX61GM

Categoría cocina  
 N° de hornos con etiqueta energética.  
 Cavity heat source  
 Tipo de encimera  
 Tipo de horno principal  
 Sistema de limpieza horno principal  
 Código EAN  
 Clase de eficiencia energética

60x60 cm  
 1  
 Eléctrica  
 Gas  
 Termoventilado  
 Vapor Clean  
 8017709345945  
 A



## Estética











<b>Diseño</b>	Estándar	<b>Tipo de regulación mandos</b>	Mandos
<b>Acabado panel de mandos</b>	Acero inoxidable	<b>Mandos</b>	Smeg Clásica
<b>Estética</b>	Clásica	<b>Color mandos</b>	Acero inoxidable
<b>Logo</b>	Embutido	<b>N.º de mandos</b>	7
<b>Color</b>	Acero inoxidable	<b>Color serigrafía</b>	Negro
<b>Posición logo</b>	Banda bajo el horno	<b>Puerta</b>	Todo vidrio
<b>Trasera</b>	Sí	<b>Tipo de vidrio</b>	Stopsol
<b>Serie</b>	Concerto	<b>Tirador</b>	Smeg Clásica
<b>Color Encimera</b>	Acero inoxidable	<b>Color maneta</b>	Inox
<b>Tipo de rejillas</b>	Base mate	<b>Pies</b>	Plata

## Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 8


## Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Turbo	 ECO
	(circular+posterior+superior+ventilador)	
 Grill estrecho	 Grill ancho	 Ventilador grill(completo)
 Inferior	 Pizza	










## Función limpieza

 Vapor Clean
--

## Características técnicas encimera

 UR		
<b>Número total de zonas de cocción</b>	4	
Anterior izquierda - Gas - URP	- 3.50 kW	
Posterior izquierda - Gas - SRD	- 1.75 kW	
Posterior derecha - Gas - SRD	- 1.75 kW	
Anterior derecha - Gas - AUX	- 1.00 kW	
<b>Tipo de quemadores de gas</b>	Estándar	<b>Sistema de válvulas de seguridad</b> Sí
<b>Encendido del gas desde los mandos</b>	Sí	<b>Tapetas quemadores de gas</b> Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal

        			
<b>Nº luces</b>	1	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí
<b>Número ventiladores</b>	1	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	70 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	79 l	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Nº de estantes</b>	5	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	360X460X425 mm
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Temporizador + fin de cocción		

---

<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura solapa	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2000 W
		<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico

## Opciones horno principal

---

<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C
<b>Temperatura mínima</b>	50 °C		

## Equipo accesorios horno principal y encimera

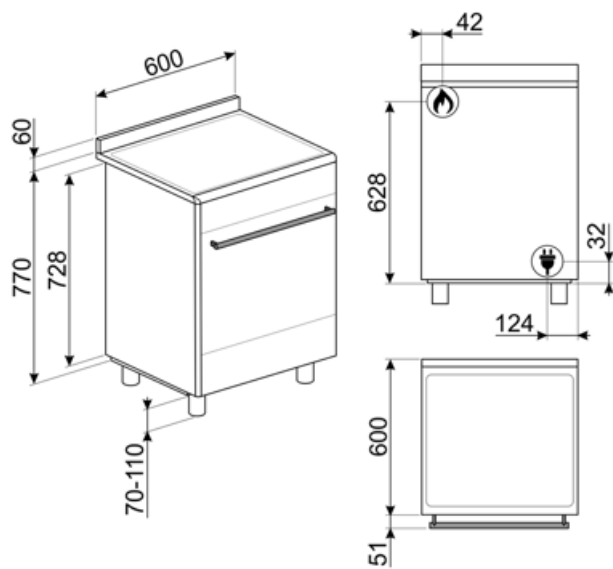
---

<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	1	<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1
---	---	------------------------------	---

## Conexión eléctrica

---

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	3000 W	<b>Largo del cable de alimentación</b>	115 cm
<b>Corriente</b>	13 A	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Bornera</b>	3 poli
<b>Electric cable</b>	Instalado, monofásico	<b>Enchufe</b>	No



## Accesorios Compatible



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

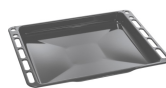


### SFLK1



### STONE

Piedra refractaria rectangular. Ideal para cocinar pizzas con los mismos resultados que un horno de leña tradicional. También puede utilizarse para hornear pan, focaccias y otras recetas como tartas, flanes o galletas. Dimensiones: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



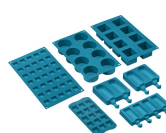
### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### KITP60X9













Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven













### SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

## Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
-  Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .
-  Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .
-  Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
-  Instalación en columna
-  Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .
-  Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

- |  |  |
|--|--|
|  <p>Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .</p>                    |  <p>Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.</p> |
|  <p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p>   |  <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p>                                    |
|  <p>Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.</p> |  <p>5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.</p>                                    |
|  <p>Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.</p>  |  <p>Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.</p>                                      |
|  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>   |  <p>Knobs control</p>   |