SX61GM

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709345945
Clase de eficiencia energética	A



Estética

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

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	8

Funciones de cocción tradicionales


Estático


Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)


ECO


Grill estrecho


Grill ancho


Ventilador grill(completo)


Inferior


Pizza

Función limpieza


Vapor Clean

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 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

Tipo de quemadores de gas	Estándar	**Sistema de válvulas de seguridad**	Sí
Encendido del gas desde los mandos	Sí	**Tapetas quemadores de gas**	Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



N° luces	1	**Vidrio interno desmontable**	Sí
Número ventiladores	1	**N.° de vidrios de puerta horno**	3
Volumen útil del primer compartimento de cocción	70 l	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	1
Capacidad bruta (Lt) horno 1	79 l	**Termostato de seguridad**	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
N° de estantes	5	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	360X460X425 mm
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Tipo de Luz	Halógenas	**Resistencia inferior - Potencia**	1200 W
Potencia luz	40 W	**Resistencia superior - Potencia**	1000 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Temporizador + fin de cocción		

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

Opciones horno principal

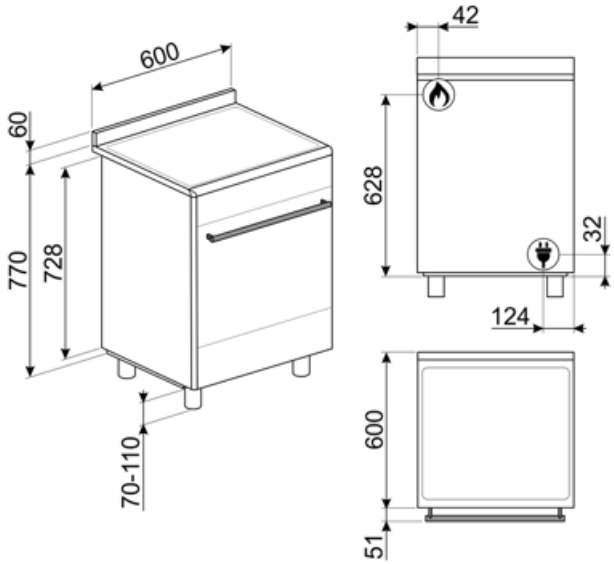
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	**Temperatura máxima**	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero y lateral	1	**Bandeja profunda 40mm**	1

Conexión eléctrica

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


600
60
770
728
70-110
42
628
32
124
600
51

Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BNP608T



Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

GTT



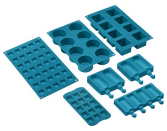
Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

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

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GTP



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

KITH95



Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)

SFLK1



Symbols glossary



Energy efficiency class A



Knobs control



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 .



Instalaciíon en columna



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 .

Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.

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).

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

Ventilador + resistencia circular + resistenbcia 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 .

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.

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

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.

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.

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.

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.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno