

# SX61GM

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709345945
Clase de eficiencia energética del modelo	A



## Estética











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

Nº 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>N° 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>N.º de estantes</b>	5	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b> 360X460X425 mm
<b>Tipo de estantes</b>	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

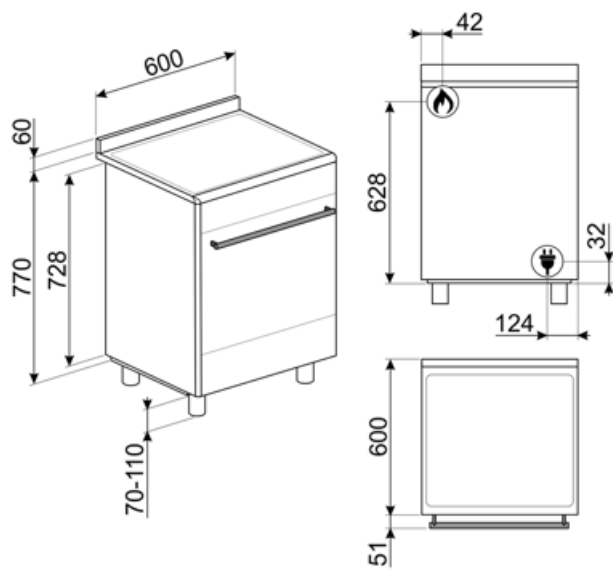
---

<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>	Installed, Single phase		



## 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

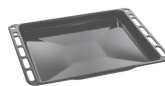


### SFLK1



### STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



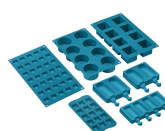
### GTP

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

-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  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 de energía .
-  Instalación 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.
-  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
-  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.
-  2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  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.
-  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.
-  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).
-  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 .
-  Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  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.
-  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.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno

---

## Benefit (TT)

---

### Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato. Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

### Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

### Control por mandos

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con elegantes perillas.

### True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

### Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

### Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

### Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

### Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

### BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

### Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

### Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.



**AirFry (accesorio opcional AIRFRY).**

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

**Cavidad isotérmica**

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

**Altura ajustable**

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

**Turbina única**

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.