

# SX61GM

Taille du piano de cuisson	60x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709345945
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



## Esthétique



<b>Design</b>	Standard	<b>Type de commandes</b>	Manettes
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox	<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica
<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Logo</b>	Embouti	<b>Nombre de manettes</b>	7
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four	<b>Porte</b>	Plein verre
<b>Dosseret</b>	oui	<b>Type de verre</b>	Stopsol
<b>Série</b>	Concerto	<b>Poignée</b>	Smeg Classica
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Type de grilles</b>	Emaillée noir mat	<b>Pieds</b>	Gris métal

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur tournante turbo	 Eco
 Gril moyen	 Gril fort	 Gril fort ventilé
 Résistance sole	 Pizza	

## Fonction de nettoyage



## Caractéristiques techniques table de cuisson



**Nombre total de foyers** 4

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide - 3.50 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.75 kW

Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.75 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

**Type de brûleur gaz** Standard

**Thermocouple** oui

**Allumage intégré aux manettes** oui

**Chapeaux de brûleurs gaz** Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



**Nombre de lampes** 1

**Nombre de turbines** 1

**Volume net de la cavité** 70 l

**Capacité brute (litres)** 79 l

**Matériau de la cavité** Email Ever Clean

**Nombre de niveaux de cuisson** 5

**Type de niveaux de cuisson** Supports en métal

**Type d'éclairage** Halogène

**Puissance de l'éclairage** 40 W

**Options de programmation de la durée de cuisson** Minuteur + fin de cuisson

**Type d'ouverture de la porte** Abattante

**Porte démontable** oui

**Porte intérieure plein verre** oui

**Vitre intérieure démontable** oui

**Nombre de vitres de la porte du four** 3

**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte** 1

**Thermostat de sécurité** oui

**Système de refroidissement** Tangentiel

**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** 360X460X425 mm

**Contrôle de température** Electromécanique

**Puissance résistance sole** 1200 W

**Puissance résistance voûte** 1000 W

**Puissance résistance grill** 1700 W

**Puissance résistance grill fort** 2700 W

**Puissance résistance circulaire** 2000 W

**Type de grill** Electrique

## Options four principal

**Signal sonore fin de cuisson** oui

**Température maximale** 260 °C

**Température minimale** 50 °C

## Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 1  
et latéral

Lèche-frite profond 40 1  
mm

## Raccordement électrique

Puissance nominale 3000 W  
électrique

Intensité 13 A

Tension 220-240 V

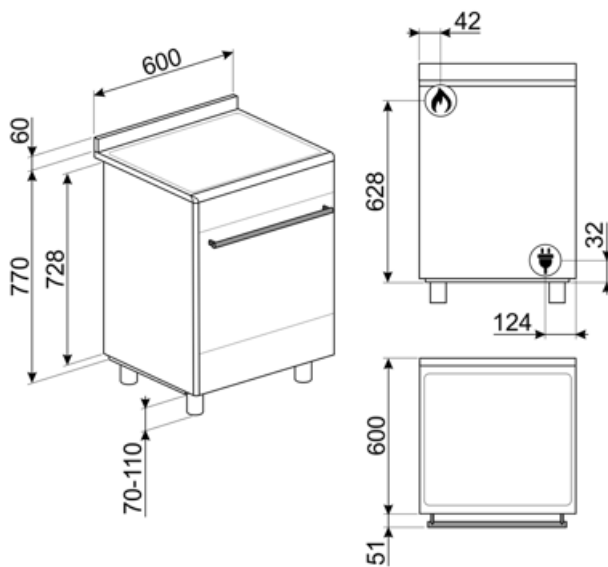
Type de câble Oui, monophasé  
d'alimentation installé

Longueur du câble 115 cm  
d'alimentation

Fréquence 50/60 Hz

Borne de raccordement 3 pôles

Type de prise Non



## Accessoires Compatibles

### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### SFLK1

Sécurité enfants



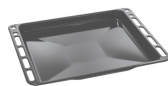
### STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



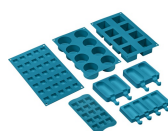
### KITP60X9

Crédence murale, 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto pyrolyse

























### SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



## Symbols glossary

 <p>A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie</p>	 <p>Installation en hauteur</p>
 <p>Commandes par manettes</p>	 <p>Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.</p>
 <p>Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.</p>	 <p>Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.</p>
 <p>Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.</p>	 <p>Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.</p>
 <p>Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.</p>	 <p>Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.</p>
 <p>Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôtis et des légumes grillés.</p>	 <p>Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).</p>
 <p>Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.</p>	 <p>Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.</p>

- 
-  **Porte intérieur plein verre :** L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  **2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **5 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  **Vapor Clean :** Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.
-  **Vitre démontable :** La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  **Ouverture automatique :** certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.
-  **UR** **Brûleur Ultra-rapide :** Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.
-  **70 lt** **Indique le volume utile de la cavité du four.**