

SX61GM

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité Type de plan de cuisson

Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

60x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Vapor Clean

8017709345945



Esthétique



Design Standard Finitions du bandeau de Inox

commandes

Classica Esthétique **Embouti** Logo Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Dosseret Oui Série Concerto Couleur de la table de Inox

cuisson

Emaillée noir mat Type de grilles

Type de commandes Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Nombre de manettes

Couleur de la sérigraphie

Porte Type de verre Poignée Couleur de la poignée

Pieds

Manettes

Inox

Noir

Plein verre Stopsol

Smeg Classica Inox brossé Gris métal

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle 8

Statique

Chaleur tournante turbo

ECO Eco

Gril moyen

Gril fort



Gril fort ventilé

Résistance sole



Pizza

SMEG SPA 14/12/2025



Fonction de nettoyage



Vapor Clean

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 Allumage intégré aux Standard

Oui

Chapeaux de brûleurs

Thermocouple

Emaillés noir mat

Oui

gaz

Caractéristiques techniques four principal





manettes

















1 Nombre de lampes Nombre de turbines 1 Volume net de la cavité 70 I Capacité brute (litres) **Email Ever Clean**

Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Halogène Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W

Options de

programmation de la durée de cuisson

Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable Porte intérieure plein

verre

Supports en métal

Minuteur + fin de cuisson

Abattante

Oui Oui Vitre intérieure Oui démontable

Nombre de vitres de la 3 porte du four

Nombre de vitres 1 thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui

Système de **Tangentiel**

refroidissement

Dimensions nettes de la 360X460X425 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance 1200 W

sole

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance

gril

Puissance résistance gril fort

Puissance résistance

circulaire

1700 W

1000 W

2700 W

2000 W

Type de gril Electrique

Options four principal

Signal sonore fin de cuisson

Oui

Température maximale 260 °C

50 °C Température minimale

SMEG SPA 14/12/2025



Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Raccordement électrique

Puissance nominale

3000 W

électrique

Intensité 13 A
Tension 220-240 V
Type de câble Oui, monophasé

d'alimentation installé

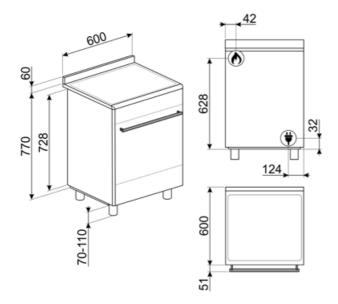
Longueur du câble

115 cm

1

d'alimentation

Fréquence 50/60 Hz Borne de raccordement 3 pôles



SMEG SPA 14/12/2025



Accessoires Compatibles

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T

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



GTP

BN640

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.

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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.



KITP60X9

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



SFLK1

STONE

Sécurité enfants



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



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.



SMEG SPA 14/12/2025



Symbols glossary



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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 rôties et des légumes grillés.



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).



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.



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.



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.

SMEG SPA 14/12/2025





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.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



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.



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.



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.



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 graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Commandes par manettes

SMEG SPA 14/12/2025