

# SX61GM

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

Codice EAN

Classe efficienza energetica

60x60 cm

1

Elettrico Gas

Termoventilato

Vapor Clean

8017709345945



Manopole

### **Estetica**



Design

Finitura pannello

comandi

Classica Estetica **Imbutito** Logo Acciaio Inox Colore

Posizione logo Fascia sotto forno

**Alzatina** 

Serie Concerto Colore pianale Acciaio inox

Tipo griglie Piattina opaca Tipo di regolazione

comandi piano

Tipologia manopole Smeg Classica

Colore manopole Acciaio

N° manopole Colore serigrafia Nero

Porta Tuttovetro Tipo vetro Stopsol

Maniglia Smeg Classica Colore maniglia Inox spazzolato

Colore piedini Silver

# Programmi / Funzioni forno principale

Sì

Standard

Acciaio

N° funzioni di cottura Funzioni cottura tradizionali

Statico

Turbo

8

Eco

Grill stretto

Base

Grill largo

Pizza

Grill largo ventilato



#### Funzioni pulizia



Vapor clean

### Caratteristiche tecniche pianale



#### Numero totale di zone di cottura 4

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido - 3.50 kW Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.75 kW Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.75 kW Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas

Standard

Accensione gas su

Sì

Valvolatura di sicurezza Sì Cappellotti bruciatori

Smaltati nero opaco

gas

### Caratteristiche tecniche forno principale

79 I





manopole















Contaminuti + fine cottura



N° di luci 1 N° di ventole 1 Volume netto della 70 I

cavità

Volume lordo della

prima cavità

Materiale della cavità

**Smalto Ever Clean** 

N° di ripiani 5 Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene Potenza luce 40 W

Opzioni di

programmazione tempo

cottura

Apertura porta A ribalta Porta smontabile

Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì 3

N° vetri porta forno N° vetri porta 1 termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Dimensioni utili interno 360X460X425 mm

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

1700 W

1000 W

1200 W

Elettromeccanica

2700 W

2000 W

Tipo grill Elettrico

## Opzioni forno principale

Allarme acustico di fine

cottura

50 °C Temperatura minima

Temperatura massima 260°C



# Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e 1

fermi

Bacinella profonda

40mm

# Collegamento Elettrico

Dati nominali di

collegamento elettrico

Corrente Tensione

Cavo elettrico

3000 W

13 A 220-240 V

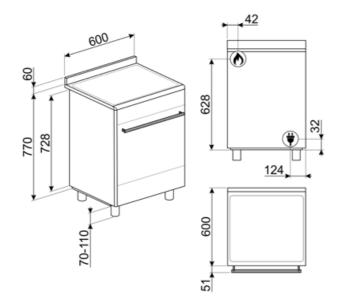
Installato, Monofase

Lunghezza cavo di alimentazione

Frequenza Morsettiera 115 cm

1

50/60 Hz 3 poli





### Accessori Compatibili

#### BN620-1

BNP608T



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

#### **BN640**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

#### GTP



Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

#### **GTT**



Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



#### KITP60X9

Schienale acciaio per cucine Concerto 60X60cm con forno piro e MF



#### SFLK1

Blocco sicurezza



#### **SMOLD**

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

#### **STONE**



Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### Glossario simboli

A T Classe di efficienza energetica A Installazione a colonna. Controllo con manopole Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento. Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene porta del forno prevede tre vetri che applicato elettrostaticamente, da angolo ad contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o temperatura ambiente durante la cottura, screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare garantendo la massima sicurezza. I due vetri smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a interni termoriflettenti impediscono la dispersione risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad del calore per una maggiore efficienza. una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura. Statico: Cottura tradizionale adatta alla Base: il calore proviene solo dal basso della preparazione di una pietanza per volta. La cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte ventola non è attiva e il calore proviene dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per contemporaneamente dal basso e dell'alto La completare la cottura e rendere i cibi più cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche bruciatore a gas. all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene. ECO: cottura a basso consumo energetico: questa Grill: Calore molto intenso proveniente solo ECO funzione è particolarmente indicata per la cottura dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato che possono generare molta umidità (ad esempio a fine cottura conferisce una doratura uniforme le verdure). Per ottenere il massimo risparmio alle pietanze. energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura. Resistenza grill centrale: questa funzione **€** Grill ventilato: calore molto intenso proveniente consente, tramite l'azione del calore sprigionato solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. dal solo elemento centrale di grigliare le piccole La ventola è attiva. Consente la grigliatura porzioni di carne e di pesce, per preparare ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla grossi tagli di carne. griglia.





Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.