


SX61GM

Størrelse komfyr
Antall stekeovner med energimerking
Varmekilde kammer
Type platetopp
Hovedovn, type
Rengjøringsystem hovedovn
EAN-kode
Energi effektivitetsklasse

60x60 cm
1
Elektrisk
Gass
Termoventilert ovn
Hydrolytisk
8017709345945
A



Estetisk linje









			
Design	Rund design	Type kontroll innstilling bryterne	Vridere
Overflate kommandopanel	Rustfritt stål	kontroller farge	Smeg Classic
Estetikk	Classic	Antall kontroller	Rustfritt stål
Logo	Preget	Farge på silketrykk	7
Farge	Rustfritt stål	Ovnsdør	Sort
Posisjon logo	Panel under ovnen	Glasstype i ovnsdør	Helglass
Kakefat	Ja	Håndtak	Stopsol
Serie	Concerto	Håndtak farge	Smeg Classic
Hettefarge	Rustfritt stål	Føtter	Børstet rustfritt stål
Kasserollestativtype	Mattsort emaljert		Sølv

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner

8


Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)	 Eco
 Liten grill	 Stor grill	 Vifte grill (stor)
 Undervarme	 Pizza	








Rengjøringsfunksjoner

 Damprens

Tekniske data – kokeplate

		
Antall tilberedningssoner	4	
Venstre foran - Gass - URP	- 3.50 kW	
Venstre bak - Gass - SRD	- 1.75 kW	
Høyre bak - Gass - SRD	- 1.75 kW	
Høyre foran - Gass - AUX	- 1.00 kW	
Brennere	Standard	Gass sikkerhetsarmatur Ja
Automatisk elektronisk aktivering	Ja	Brennerlokk Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn

							
Antall lamper	1	Avtakbar innerdør	Ja	Antall glass i ovnsdøren	3	Antall varmerefleterende glass i dør	1
Vifte nummer	1	Sikkerhetstermostat	Ja	Kjølesystem	Tangential	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Nettovolum, stekeovn 1	70 l	Temperaturkontroll	Elektromekanisk	Undervarmeelement, effekt	1200 W	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l	Undervarmeelement, effekt	1200 W	Grillelement	1700 W	Stor grill – effekt	2700 W
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje						
Antall hyller	5						
Type hylleplan	Metalstativer						
Lystype	Halogen						
Lyseffekt	40 W						
Tidsinnstilling	Minutteller + endt tilberedelse						
Dør åpning type	klaff ned						
Avtakbar dør	Ja						
Innerdør i helglass	Ja						

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

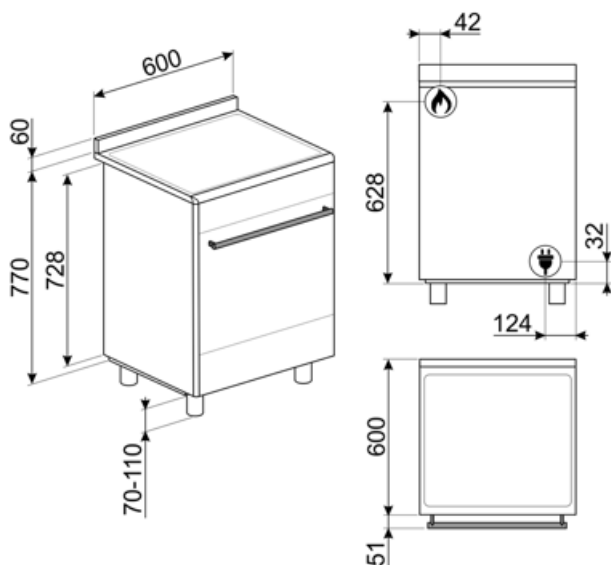
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C
Laveste temperatur	50 °C		

Standardtilbehør – hovedovn

Rist med bakre stopp og 1 sidestopp	40mm ovnsbrett	1
-------------------------------------	----------------	---

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3000 W	Lengde på strømledning (cm)	115 cm
Strøm	13 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase	Støpseltype	Nei



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



SFLK1

Barnesikring



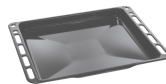
STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



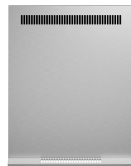
GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



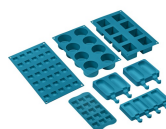
KITP60X9

Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



















SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>
 <p>Bryterknottkontroll</p>	 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>
 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatiske, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking</p>
 <p>Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideell for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.</p>	 <p>Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.</p>
 <p>ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret</p>	 <p>Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn bruking av retten.</p>
 <p>Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.</p>	 <p>Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideell for store kjøttstykker.</p>
 <p>Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.</p>	 <p>Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.</p>
 <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p>	 <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.