


## 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









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

		
<b>Antall tilberedningssoner</b>	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	
<b>Brennere</b>	Standard	<b>Gass sikkerhetsarmatur</b> Ja
<b>Automatisk elektronisk aktivering</b>	Ja	<b>Brennerlokk</b> Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn

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

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill type	Elektrisk

## Funksjoner for hovedovn

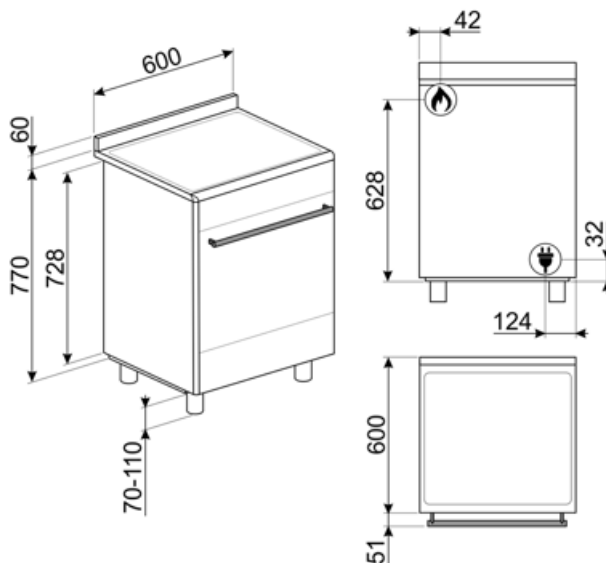
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C
Laveste temperatur	50 °C		

## 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



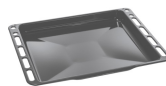
### STONE

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



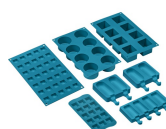
### KITP60X9

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

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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
-  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.
-  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 brukning av retten.
-  Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  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.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  Stablen installasjon: Stablen installasjon
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  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. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  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
-  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.
-  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.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  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.



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



**Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



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



**Bryterknottkontroll**