SX61GM

Categorie fornuis	60x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709345945
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Standaard	**Bediening**	Bedieningsknoppen
Afwerking bedieningspaneel	Inox	**Bedieningsknoppen**	Smeg Classici
Design	Classici	**Kleur bedieningsknoppen**	Inox
Logo	In reliëf	**Aantal bedieningsknoppen**	7
Kleur	Inox	**Kleur serigrafie**	Zwart
Positie logo	Strook onder de oven	**Deur**	Geheel glas
Upstand	Ja	**Type glas**	Stopsol
Series	Concerto	**Handgreep**	Smeg Classici
Kleur kookplaat	Inox	**Kleur handgreep**	Geborsteld inox
Type pottendragers	Mat zwart geëmailleerd	**Pootjes**	Zilver

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties 8

Traditionele bereidingsfuncties

- Statisch
- Turbo
- ECO
- Kleine grill
- Grote grill
- Ventilator + grote grill
- Onderwarmte
- Pizza

Reinigingsfuncties

Vapor Clean reiniging

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Gas - URP - 3.50 kW
Linksachter - Gas - SRD - 1.75 kW
Rechtsachter - Gas - SRD - 1.75 kW
Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	1
Aantal ventilatoren	1
Netto volume 1e oven	70 l
Bruto volume, oven 1	79 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	5
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Type licht	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Contaminuti + fine cottura
Opening deur	Neerwaarts
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja

Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

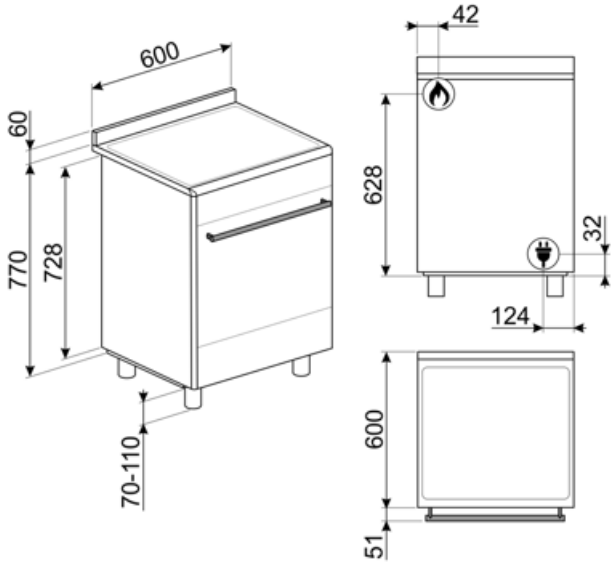
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C
Minimum temperatuur	50 °C		

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Ovenrooster met stop	1	**Bakplaat (40 mm)**	1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	3000 W	**Lengte voedingskabel**	115 cm
Stroom	13 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Connection box**	3 polig
Electric cable	Installed, Single phase	**Stekker**	Nee



Compatible Accessories



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



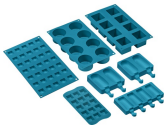
GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



SFLK1

Child lock

Symbols glossary



Energy efficiency class A



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Installation in column: Installation in column.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.



Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.



Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



Knobs control