

# SX61GM

<b>Categoria cucina</b>	60x60 cm
<b>N° di cavità soggette energy label</b>	1
<b>Fonte di calore cavità principale</b>	Elettrico
<b>Tipo pianale</b>	Gas
<b>Tipo forno principale</b>	Termoventilato
<b>Sistema pulizia forno principale</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709345945
<b>Classe efficienza energetica</b>	A



## Estetica

			
<b>Estetica</b>	Classica	<b>Tipo di regolazione comandi piano</b>	Manopole
<b>Serie</b>	Concerto	<b>Tipologia manopole</b>	Smeg Classica
<b>Design</b>	Standard	<b>Colore manopole</b>	Acciaio
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>N° manopole</b>	7
<b>Finitura pannello comandi</b>	Acciaio	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Logo</b>	Imbutito	<b>Porta</b>	Tutto vetro
<b>Posizione logo</b>	Fascia sotto forno	<b>Tipo vetro</b>	Stopsol
<b>Alzatina</b>	Sì	<b>Maniglia</b>	Smeg Classica
<b>Colore pianale</b>	Acciaio inox	<b>Colore maniglia</b>	Inox spazzolato
<b>Tipo griglie</b>	Piattina opaca	<b>Colore piedini</b>	Silver

## Programmi / Funzioni forno principale

**N° funzioni di cottura** 8

**Funzioni cottura tradizionali**



Statico



Turbo



Eco



Grill stretto



Grill largo



Grill largo ventilato



Base



Pizza

## Funzioni pulizia



## 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

**Valvolatura di sicurezza** Sì

**Accensione gas su manopole** Sì

**Cappellotti bruciatori gas** Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci	1	Vetro interno removibile	Sì
N° di ventole	1	N° vetri porta forno	3
Volume netto della cavità	70 l	N° vetri porta termoriflettenti	1
Volume lordo della prima cavità	79 l	Termostato di sicurezza	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
N° di ripiani	5	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	360X460X425 mm
Tipo ripiani	Telai	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	Resistenza suola - Potenza	1200 W
Potenza luce	40 W	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti + fine cottura	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Tipo grill	Elettrico

## Opzioni forno principale

Allarme acustico di fine cottura Sì

Temperatura massima 260 °C

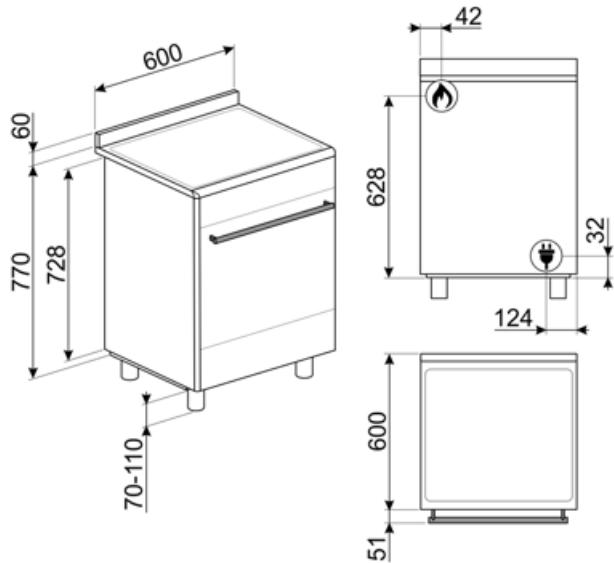
Temperatura minima 50 °C

## Dotazione accessori forno principale e pianale

<b>Griglia forno con stop e fermi</b>	<b>1</b>	<b>Bacinella profonda 40mm</b>	<b>1</b>
---------------------------------------	----------	--------------------------------	----------

## Collegamento Elettrico

<b>Dati nominali di collegamento elettrico</b>	3000 W	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	115 cm
<b>Corrente</b>	13 A	<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Tensione</b>	220-240 V	<b>Morsettiera</b>	3 poli
<b>Cavo elettrico</b>	Installato, Monofase		



## Accessori non inclusi

**SFLK1**

Blocco sicurezza

**BNP608T**

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia

**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.

**GTT**

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

**SMOLD**

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

**GTP**

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

**BN620-1**

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

**KITP60X9**

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

**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.

## Glossario simboli



Controllo con manopole



Installazione a colonna



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 porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.

Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad 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 preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di informare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



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.



Forno a gas: Il forno a gas ripropone i valori di una cottura tradizionale, caratterizzata da un naturale e costante mantenimento della temperatura. Il grill, utilizzabile quando la cottura a gas non è attiva, completa la preparazione dei cibi consentendone la doratura finale. A garanzia della massima affidabilità, i forni a gas sono dotati di un triplice sistema di sicurezza.



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.



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.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



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.



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



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



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.

## Benefit

### True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

### Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

### Vapor Clean

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

### Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme

### Cavità isoterma

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

### Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

### Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

### Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

### Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro removibile

### Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo



---

**Porta fredda**

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

**AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)**

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

**BBQ (accessorio opzionale)**

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

**Pizza stone (accessorio opzionale)**

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

**Controllo manopole**

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite manopole