

B601GMXI9

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Ventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709276355
Clase de eficiencia energética del modelo	A



Estética



Diseño	Escuadrado	Tipo de regulación mandos	Mandos
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	Mandos	Smeg Master Black
Estética	Mista	Color mandos	Negro
Logo	Montado en acero	N.º de mandos	7
Color	Acero inoxidable	Color serigrafía	Negro
Posición logo	Banda bajo el horno	Puerta	Todo vidrio
Acabado	Satinado	Tipo de vidrio	Negro
Trasera	Sí	Tirador	Smeg Clásica
Serie	Master	Color maneta	Inox
Color Encimera	Acero inoxidable	Compartimento	Solapa
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Pies	Plata

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 6

Funciones de cocción tradicionales



Estático



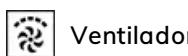
Ventilado



ECO



Grill ancho



Ventilador grill(completo)



Inferior ventilado

Función limpieza



Vapor Clean

Características técnicas encimera

UR

Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Gas - URP - 4.20 kW

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Encendido del gas desde los mandos Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



Nº luces 1

Vidrio interno desmontable Sí

Número ventiladores 1

N.º de vidrios de puerta horno 2

Volumen útil del primer compartimento de cocción 70 l

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 1

Capacidad bruta (Lt) horno 1 79 l

Termostato de seguridad Sí

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

Sistema de enfriamiento Tangencial

Nº de estantes 5

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 360X460X425 mm

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Regulación de la temperatura Electromecánico

Tipo de Luz Halógenas

Resistencia inferior - Potencia 1200 W

Potencia luz 40 W

Resistencia superior - Potencia 1000 W

Opciones de programación tiempo de cocción Temporizador + fin de cocción

Resistencia grill - Potencia 1700 W

Sistema apertura puerta Apertura solapa

Resistencia grill ancho - Potencia 2700 W

Puerta desmontable Sí

Tipo de grill Eléctrico

Puerta interna de vidrio Sí

Opciones horno principal

Alarma acústica de fin de cocción Sí

Temperatura máxima 260 °C

Temperatura mínima 50 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka 1

Bandeja profunda 1
40mm

Rejilla con tope trasero y lateral 1

Conexión eléctrica

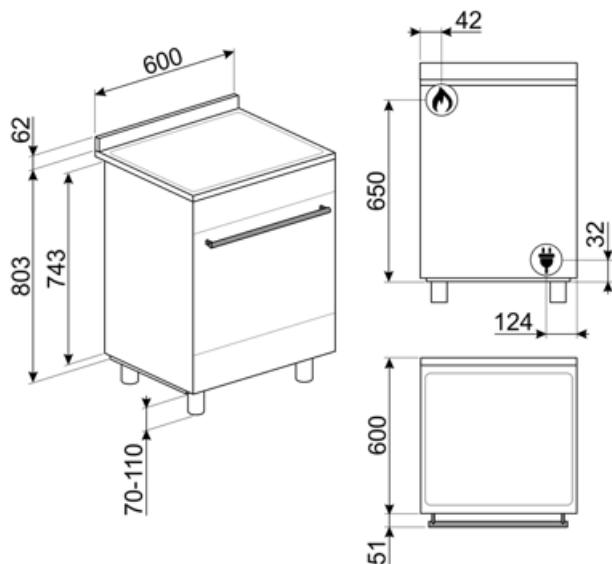
Datos nominales de conexión eléctrica 3000 W

Frecuencia 50/60 Hz
Corriente 3 poli

Tensión 220-240 V

Enchufe No

Largo del cable de alimentación 115 cm



Accesories Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BNP608T



Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

GTT



Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KITPBX



Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)

SFLK1



STONE



Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GTP



Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KITC6X

Splashback, 60cm, stainless steel, suitable for Master and Sinfonia cookers



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok

Symbols glossary

 A ⁺	Energy efficiency class A	 Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.
 ¹	Instalación en columna	 Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
 ²	Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal	 Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
 ³	Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.	 Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
 ⁴	Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .	 Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
 ⁵	ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .	 Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Knobs control