

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

Encendido del gas desde los mandos Sí

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



N° luces 1

Número ventiladores 1

Volumen útil del primer compartimento de cocción 70 l

Capacidad bruta (Lt) horno 1 79 l

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes 5

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Tipo de Luz Halógenas

Potencia luz 40 W

Opciones de programación tiempo de cocción Temporizador + fin de cocción

Sistema apertura puerta Apertura solapa

Puerta desmontable Sí

Puerta interna de vidrio Sí

Vidrio interno desmontable Sí

N.º de vidrios de puerta horno 2

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 1

Termostato de seguridad Sí

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 360X460X425 mm

Regulación de la temperatura Electromecánico

Resistencia inferior - Potencia 1200 W

Resistencia superior - Potencia 1000 W

Resistencia grill - Potencia 1700 W

Resistencia grill ancho - Potencia 2700 W

Tipo de grill Eléctrico

Opciones horno principal

Alarma acústica de fin de cocción Sí

Temperatura mínima 50 °C

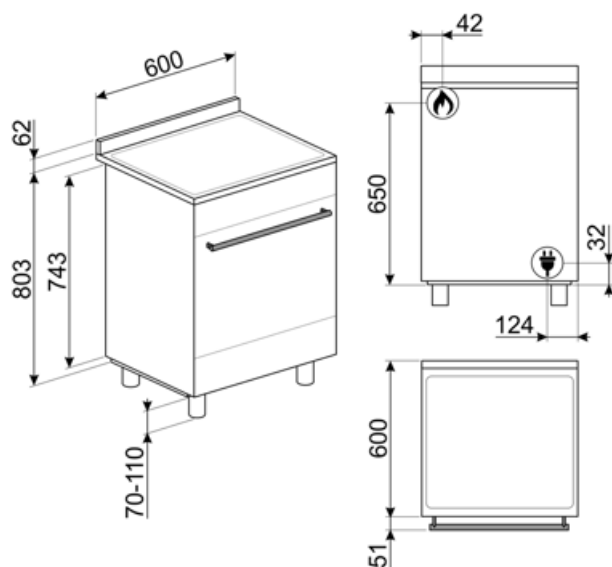
Temperatura máxima 260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

| | | | |
|------------------------------------|---|-----------------------|---|
| Rejilla para moka | 1 | Bandeja profunda 40mm | 1 |
| Rejilla con tope trasero y lateral | 1 | | |

Conexión eléctrica

| | | | |
|---------------------------------------|-----------|------------|----------|
| Datos nominales de conexión eléctrica | 3000 W | Frecuencia | 50/60 Hz |
| Corriente | 13 A | Bornera | 3 poli |
| Tensión | 220-240 V | Enchufe | No |
| Largo del cable de alimentación | 115 cm | | |



Accesorios 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)

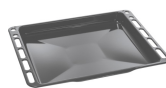


SFLK1



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.



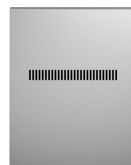
BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTP

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



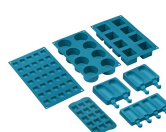
KITC6X

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

| | | | |
|--|--|---|--|
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | 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