

B601GMXI9

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

60x60 cm

1

Eléctrica Gas Ventilado Vapor Clean

8017709276355

Α



Estética







Diseño Escuadrado

Acabado panel de acero anti-huellas mandos

Estética Mista

LogoMontado en aceroColorAcero inoxidablePosición logoBanda bajo el horno

Acabado Satinado

Trasera Sí Serie Master

Color Encimera Acero inoxidable
Tipo de rejillas Hierro fundido

Tipo de regulación Mandos

mandos

Mandos Smeg Master Black

Color mandosNegroN.º de mandos7Color serigrafíaNegro

Puerta Todo vidrio
Tipo de vidrio Negro

Tirador Smeg Clásica

Color maneta Inox
Compartimento Solapa
Pies Plata

Programas/Funciones

N° 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



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 Estándar

qas

Encendido del gas Sí

desde los mandos

Sistema de válvulas de Sí

seguridad

Vidrio interno

desmontable

Termostato de

seguridad

horno

N.º de vidrios de puerta 2

N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor

Sistema de enfriamiento Tangencial

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

Sí

Sí

360X460X425 mm

Electromecánico

1200 W

1000 W

Características técnicas horno principal



N° luces

























Número ventiladores 1 Volumen útil del primer 70 I

compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt) 79 I

horno 1

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes

Bastidores metálicos Tipo de estantes

Tipo de Luz Halóaenas Potencia luz 40 W

Temporizador + fin de Opciones de

programación tiempo de cocción

cocción

Sistema apertura Apertura solapa

puerta

Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio

interior cavidad (axlxp) Regulación de la

temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -

Dimensiones útiles

Potencia

1700 W Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho - 2700 W

Potencia

Eléctrico Tipo de grill

Opciones horno principal

Alarma acústica de fin

50 °C

Temperatura máxima

260 °C

de cocción Temperatura mínima

Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla para moka

1

Bandeja profunda 40mm 1

Rejilla con tope trasero 1

y lateral

Corriente

Tensión

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

. . .

13 A

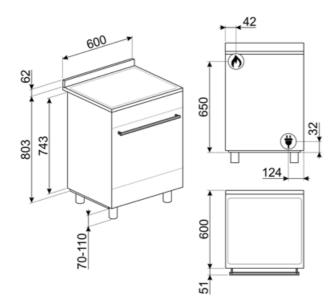
220-240 V

3000 W

Largo del cable de alimentación

115 cm

Frecuencia Bornera 50/60 Hz 3 poli





Accesorios Compatible



BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMXI9



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GTP

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



GTT

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



KITC6X

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



KITPBX

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



PALPZ

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



SFLK1



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



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.



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



Symbols glossary



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.



Energy efficiency class A



Instalaciíon 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).



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.



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



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



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.



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.



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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control