

B601GMXI9

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

Codice EAN

Classe efficienza energetica

60x60 cm

1

Elettrico

Gas

Ventilato

Vapor Clean

8017709276355



Estetica







Mista Estetica

Serie Master Design Squadrato Colore Acciaio Inox Satinato Finitura

Finitura pannello

comandi

Applicato inox Logo Fascia sotto forno Posizione logo

Sì

Alzatina

Colore pianale Acciaio inox Tipo griglie Ghisa

Tipo di regolazione

comandi piano

Tipologia manopole

Colore manopole N° manopole Colore serigrafia

Porta

Tipo vetro

Maniglia Colore maniglia

Vano

Colore piedini

Manopole

Smeg Master Nera

Nero 7 Nero

Tuttovetro

Nero

Smeq Classica Inox spazzolato

Ribaltina Silver

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

6

Funzioni cottura tradizionali

Statico

Acciaio antimpronta

Ventilato

Eco

Grill largo

Grill largo ventilato



Base ventilata

Funzioni pulizia



Vapor clean



Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 4

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido - 4.20 kW Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas

Standard

Accensione gas su

Sì

Valvolatura di sicurezza Sì

360X460X425 mm

Elettromeccanica

Caratteristiche tecniche forno principale





manopole













70 I

79 I







N° di luci N° di ventole 1

Volume netto della

cavità

Volume lordo della

prima cavità

Materiale della cavità **Smalto Ever Clean**

N° di ripiani Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene Potenza luce

Opzioni di

programmazione tempo

cottura

Apertura porta

Porta smontabile Porta interna tuttovetro Sì

40 W Contaminuti + fine cottura

A ribalta

Cappellotti bruciatori

Smaltati nero opaco

Vetro interno removibile Sì N° vetri porta forno 2 N° vetri porta 1

termoriflettenti

Termostato di sicurezza

Sistema di **Tangenziale**

raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -

Tipo grill

Potenza

1700 W

1200 W

1000 W

2700 W

Elettrico

Opzioni forno principale

Allarme acustico di fine

Temperatura massima 260°C

Temperatura minima 50 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka

Griglia forno con stop e

Bacinella profonda 40mm

1

fermi

cottura



Collegamento Elettrico

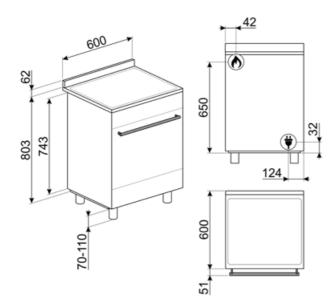
Dati nominali di collegamento elettrico

3000 W

Corrente Tensione 13 A 220-240 V Lunghezza cavo di alimentazione

Frequenza Morsettiera 115 cm

50/60 Hz 3 poli





Accessori Compatibili



BGTR9

Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria 90 cm. Master e Sinfonia 60 cm e 90 cm



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.



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.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



GTP

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



GTT

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



KITC6X

Schienale acciaio, 60 cm, per cucine Master e Sinfonia



KITPBX

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850mm), acciaio inox, per cucine Sinfonia e Master (845-856mm)



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SFLK1

Blocco sicurezza



SMOLD

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



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.



WOKGHU



Riduzione per pentola WOK



Glossario simboli



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.





Installazione a colonna



Controllo con manopole



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 doppio vetro: Porta doppio vetro



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



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca 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.



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 infornare 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.



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.



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.



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.



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



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.



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



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.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Benefit

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.

Scomparto inferiore

Più spazio grazie allo scomparto inferiore, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro removibile

Raffreddamento tangenziale

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

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)

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Altezza regolabile

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

BBQ (accessorio opzionale)

Barbeque 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)

Single turbine

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