

# **B61GMX2**

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

Termoventilato

Vapor Clean

8017709329167



### **Estetica**







Design

Finitura pannello

comandi

Estetica Logo

Colore

Posizione logo

**Finitura** 

**Alzatina** Serie

Colore pianale Tipo griglie

Acciaio antimpronta

Classica Applicato inox

Squadrato

Acciaio Inox

Fascia sotto forno

Satinato

Sì Master

Acciaio inox

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

Con 2 fasce orizzontali

12/12/2025

Nero

Smeq Classica Inox spazzolato

Ribaltina

Silver

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

8

Funzioni cottura tradizionali Statico

Termo-ventilato



Turbo

Eco

Grill stretto



Grill largo

Grill largo ventilato



Base ventilata

**SMEG SPA** 



#### 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

Cappellotti bruciatori

Smaltati nero opaco

gas

## Caratteristiche tecniche forno principale





manopole



















N° di ventole 1 Volume netto della 70 I cavità

Volume lordo della 79 I

prima cavità

Materiale della cavità **Smalto Ever Clean** 

N° di ripiani Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene Potenza luce 40 W

Opzioni di Contaminuti + fine cottura

Sì

programmazione tempo

cottura

Accensione luce

all'apertura porta

Apertura porta A ribalta Sì

Porta smontabile Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì

3 N° vetri porta forno N° vetri porta 2 termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Dimensioni utili interno 360X460X425 mm

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Tipo grill

1000 W

1200 W

Elettromeccanica

1700 W

2700 W

2000 W

Elettrico

# Opzioni forno principale

Allarme acustico di fine

cottura

50 °C Temperatura minima

Temperatura massima 260°C



# Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka 1 Bacinella profonda 1

Griglia forno con stop e 1 40mm

fermi

# Collegamento Elettrico

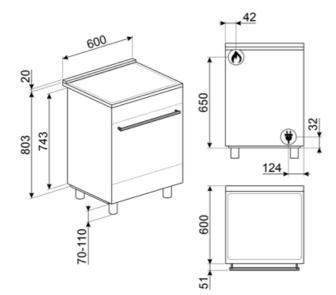
Dati nominali di 3000 W Lunghezza cavo di 115 cm

collegamento elettrico alimentazione

 Corrente
 13 A
 Frequenza
 50/60 Hz

 Tensione
 220-240 V
 Morsettiera
 3 poli

Cavo elettrico Installato, Monofase





### Accessori Compatibili

#### **AIRFRY**

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



#### AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



#### **BGTR9**

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



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. 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.



Bacinella teflonata, profondità 8 mm, 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.



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



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

A †

Classe di efficienza energetica A



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.



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.



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.



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.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

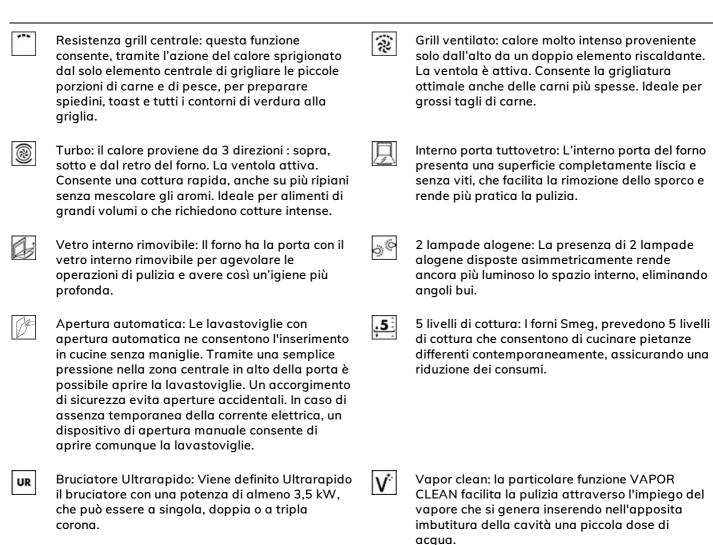


ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico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





Indica il volume utile della cavità del forno.

Controllo con manopole