

B61GMX2

Dimensão 60x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 1

Cavity heat sourceElétricoTipo de placaPlaca a gásTipo de forno principalTermoventiladoSistema de limpeza no fornoPrograma de limpeza

principal VaporClean
Código EAN 8017709329167

Classe energética A



Design







Tipo de fogão Série Squadrato

Detalhes do painel de Painel de comandos em aço comandos inox antidedadas

comandos Design

Logó Logótipo aplicado

Cor Aço inox

Posição do logótipo Logótipo no painel abaixo

do forno

Aço inox

Classica

Acabamentos Aço inox escovado

Painel anti salpicos Sim
Design Master

Tipo grelhas Grelhas em ferro fundido

Comandos

Design dos comandos Cor dos comandos

N° de comandos

Cor da serigrafia Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Pés

8

Rotativos

Comandos Master Glass Comandos em preto

7

Serigrafia em preto Porta com dois perfis

horizontais Vidro preto Série Classica

Zona de arrumação com

tampa

Aço inox

Pés cinzentos

Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno

Estático

_

Termoventilado



Turbo

ECO

Eco

Cor da placa

Grill curto



Grill

R

Grill ventilado



Base com ventilador



Funções de limpeza



VaporClean

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Queimador a gás ultrarrápido - 4.20 kW Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Tipo de queimadores a

gás

Queimadores a gás

standard Sim

Ignição eletrónica nos

comandos

Válvulas de segurança

corte rápido do gás

Tampas dos queimadores a gás Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal























N° de ventiladores 1 Volume útil 70 I Capacidade bruta do forno (L)

Material da cavidade

N° de níveis para tabuleiros

Tipo de guias para tabuleiros

Tipo de iluminação Potência das lâmpadas

Opções de programação Temporizador com fim de do tempo de cocção Iluminação na abertura da porta

Abertura da porta Porta desmontável

Porta interna totalmente em vidro 79 I

Cavidade em esmalte

EverClean

Guias laterais em metal

lluminação de halogéneo

cozedura automático

Sim

Aba para baixo

Sim Sim

Vidro interno removível N° vidros da porta do

forno N° vidros

termorrefletores na

porta

Termostato de segurança

Sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da

temperatura

Potência da resistência

inferior Potência da resistência

superior Potência do grill

Potência do grill largo Potência da resistência

circular

Tipo de Grill

Sim 3

Sim

2

Sim

Tangencial

360X460X425 mm

Controlo eletromecânico da temperatura

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W 2000 W

Grill elétrico

Opções do forno principal

Alarme acústico de fim de cocção

Temperatura mínima

Sim

50 °C

Temperatura máxima

260 °C



Acessórios incluídos no forno principal

Grelha redutora em

esmalte

Grelha com segurança traseira e lateral

1

1

Tabuleiro 40 mm de profundidade

1

115 cm

Ligação elétrica

Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes) Tensão (Volts)

Electric cable

3000 W

13 A

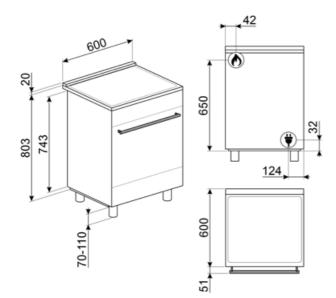
220-240 V

Instalado, monofásico

Comprimento do cabo

de alimentação

Frequência (Hz) 50/60 Hz Bloco de terminais 3 polos





Acessórios Compatíveis

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm. com cavidade SO.



AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BGTR9

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás Dimensões LxPxA: 288x514x51 mm

BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



GTT

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade,



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



para ser colocado na grelha.



KITC6X

Painel de parede para fogão, Aço inox, para fogões Portofino com 90cm



nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

Guias telescópicas de extração total (1



KITPBX

PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C





STONE



Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm

WOKGHU



Redutor em ferro fundido para panela wok. Projetado para proporcionar estabilidade e facilidade de utilização.



Symbols glossary



Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UF



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.





O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Knobs control