

## B61GMXI9

### ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

N. κοιλοτήτων με ενεργειακό σήμα

Πηγή θερμότητας κοιλότητας

### ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ

Τύπος κύριου φούρνου

Cleaning system main oven

Κωδικός EAN

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΛΑΣΗ

60x60 cm

1

ΡΕΥΜΑ

Αερίου

Αερόθερμος

Vapor Clean

8017709276362

A



## ΑΙΘΗΤΙΚΗ



Σειρά

Κύριο

Αιθητική

Mista

ΧΡΩΜΑ

Ανοξείδωτο ατσάλι

Φινίρισμα

Σατέν

Σχεδιασμός

Τετράγωνος σχεδιασμός

Πόρτα

2 οριζόντιες inox λωρίδες

Οπίσθια πλάτη εστίας

Ναι

Τύπος βάσεων σκευών

Μαντέμι

Χρώμα εστίας

Ανοξείδωτο ατσάλι

Φινίρισμα πάνελ

Ανοξείδωτο ατσάλι χωρίς

χειρισμού

δαχτυλιές

Χειριστήρια

Smeg Soft Touch

Χρώμα χειριστηρίων

Μαύρο απαλής αφής

Αριθμός χειριστηρίων

7

Serigraphy colour

Black

Λαβή

Smeg Classic

Χρώμα λαβής

Βουρτσισμένο ανοξείδωτο

ατσάλι

Μαύρο

Τύπος κρυστάλλου

πόρτας

Χρώμα ποδιών

Ασημί

Αποθηκευτικός χώρος

Ανοιγόμενο

Logo

Assembled st/steel

Logo position

Facia below the oven

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος

9

Μαγειρικές λειτουργίες



Πάνω + κάτω αντίσταση



Πίσω αντίσταση & αέρας



Turbo



Eco



Μικρό γκριλ



Μεγάλο γκριλ



Μεγάλο γκριλ & αέρας



Κάτω αντίσταση & αέρας



Πίτσα

## Λειτουργίες καθαρισμού



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΣΤΙΩΝ

UR

### Συνολικός αριθμός ζωνών μαγειρέματος 4

Εμπρός αριστερά - Αέριο - Υπερταχείας - 4.20 kW

Πίσω αριστερά - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Πίσω δεξιά - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Εμπρός δεξιά - Αέριο - Μικρό - 1.00 kW

**Τύπος φλόγιστρων αερίου** Standard

**Βαλβίδες ασφαλείας αερίου** Ναι

**Αυτόματη ηλεκτρονική ανάφλεξη** Ναι

**Καπάκια φλόγιστρων** Μαύρο ματ σμάλτο

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



**Αριθμός ανεμιστήρων μαγειρέματος** 1

**Καθαρή χωρητικότητα φούρνου** 70 λίτρα

**Ακαθάριστος όγκος, 1η κοιλότητα** 79 λίτρα

**Υλικό κοιλότητας** Σμάλτο Ever Clean

**Αριθμός ραφιών** 5

**Είδος ραφιών** Μεταλλικές σχάρες

**Τύπος φωτός** Αλογόνου

**Ισχύς φωτός** 40 W

**Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος** Χρονόμετρο + τέλος μαγειρέματος

**Άνοιγμα πόρτας** Προς τα κάτω

**Αφαιρούμενη πόρτα** Ναι

**Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας** Ναι

**Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας** Ναι

**Συνολικός αριθμός κρυστάλλων πόρτας** 3

**Αριθμός θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας** 1

**Θερμοστάτης ασφαλείας** Ναι

**Σύστημα ψύξης** Εφαπτόμενο

**Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (HxWxD)** 360X460X425 mm

**Έλεγχος θερμοκρασίας** Ηλεκτρομηχανικός

**Ισχύς κάτω αντίστασης** 1200 W

**Ισχύς άνω αντίστασης** 1000 W

**Ισχύς γκριλ** 1700 W

**Ισχύς μεγάλου γκριλ** 2700 W

**Ισχύς κυκλικής αντίστασης** 2000 W

**Τύπος γκριλ** Ηλεκτρικό

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

**Ηχητικό σήμα λήξης μαγειρέματος** Ναι

**Μέγιστη θερμοκρασία** 260 °C

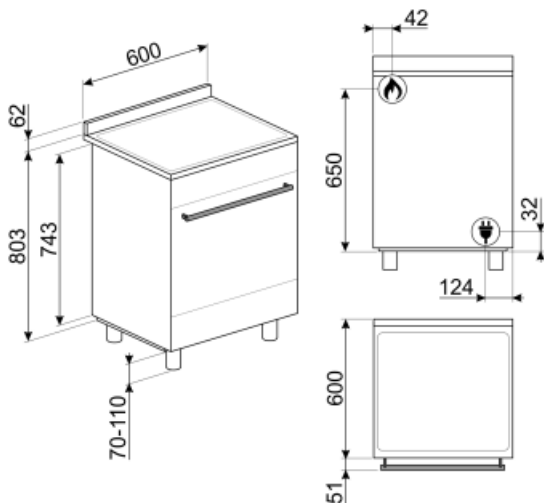
**Ελάχιστη θερμοκρασία** 50 °C

## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ

<b>Βάση Μoka</b>	1	<b>Βαθύ ταψί επισματωμένο (40mm)</b>	1
<b>Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα</b>	1	<b>Ένθετη σχάρα ψησίματος</b>	1

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

<b>Ονομαστική ισχύς ηλεκτρικής σύνδεσης</b>	3000 W	<b>Συχνότητα</b>	50/60 Hz
<b>Ρεύμα</b>	13 A	<b>Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας</b>	115 cm
<b>Τάση</b>	220-240 V	<b>Terminal block</b>	3 poles



## Not included accessories



### TPKTR9

Πιάτο σχάρας Terranyaki για κουζίνες Victoria TR9, Master και Sinfonia



### AIRFRY

Ταψί τηγανιτών AIRFRY. Αντικαταστήστε το παραδοσιακό τηγάνισμα, τώρα με λιγότερες θερμίδες και λιγότερα λιπαρά. Σας επιτρέπει να δημιουργείτε γρήγορα και απλά πιάτα όπως τηγανιτές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.

### GTP

\*\*Μερικώς αποσπώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο)\*\* Εξαγωγή: 300 mm Υλικό: Ανοξείδωτο AISI 430 γυαλισμένο



### SFLK1

Παιδική ασφάλεια

### BNP608T

Δίσκος επικαλυμμένος με τεφλόν, βάθους 8 mm, για τοποθέτηση στο πλέγμα



### PRTX

Πυρίμαχη πέτρα πίτσας με χερούλια. D=35cm Ακατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων. Κατάλληλο για φούρνους αερίου, για να τοποθετηθεί στο γκριλ.

### WOKGHU

Βάση στήριξης WOK από χυτοσίδηρο



### BGTR9

Πλάκα γκριλ από χυτοσίδηρο κατάλληλη για κουζίνες 90 cm Victoria, 60 και 90 cm Master και Sinfonia

### KITPBX

Πόδια μείωσης ύψους (850 mm)



### KITCPB6X

60x60 cm ανοξείδωτο ατσάλι και γυάλινο καπάκι κατάλληλο για κουζίνες Master και Sinfonia

### BN620-1

Δίσκος σμάλτου, βάθους 20mm



### KITC6X

Προστατευτική πλάτη, 60x75 cm, ανοξείδωτη, κατάλληλη για κουζίνες Master και Sinfonia

### BBQ

Επιφάνεια ψησίματος BBQ διπλής όψεως. Για ζουμερά και τραγανά αποτελέσματα στο φούρνο με την αυθεντική γεύση του BBQ. Η ραβδωτή πλευρά είναι κατάλληλη για κρέατα και τυριά. Η λεία πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.

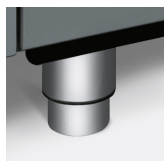


### GT1P-2

Μερικώς αποσπώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο) για φούρνους με μεταλλικά πλαίσια. Διάρκεια: 355,5 mm, εξαγωγή: 285 mm. Υλικό: Ανοξείδωτος χάλυβας AISI 430 γυαλισμένος.

### KITPAX

Πόδια επέκτασης ύψους (950 mm), ανοξείδωτα, κατάλληλα για κουζίνες Master, Sinfonia και Concerto



### PALPZ

Φτυάρι πίτσας με αναδιπλούμενη χειρολαβή πλάτος: 315mm μήκος: 325mm

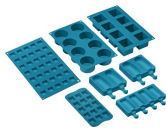
### GTT

\*\*Πλήρως αποσπώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο) \*\* Εξαγωγή: 433 mm  
Υλικό: Ανοξείδωτο AISI 430 γυαλισμένο



### SMOLD














Σετ 7 καλουπιών σιλικόνης για παγωτά, γλειφιτζούρια, πραλίνες, παγάκια ή σε μερίδες φαγητού. Χρησιμοποιείται από -60°C έως +230°C











### BN640

Δίσκος σμάλτου, βάθους 40mm

## Symbols glossary (TT)

- A** A: Απόδοση στεγνώματος προϊόντος, μετρούμενη από A+++ έως D / G ανάλογα με την οικογένεια προϊόντων
-  Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.
-  Εσωτερικό σμάλτου: Το εσωτερικό σμάλτου όλων των φούρνων Smeg έχει ειδική αντιόξινη επένδυση που βοηθά να διατηρείται το εσωτερικό καθαρό μειώνοντας την ποσότητα του μαγειρικού γράσου που προσκολλάται σε αυτό.
-  Circogas: Στους φούρνους αερίου ο ανεμιστήρας κατανέμει τη θερμότητα γρήγορα και ομοιόμορφα σε όλη την κοιλότητα του φούρνου, αποφεύγοντας τη μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα ενός αριθμού διαφορετικών πιάτων ταυτόχρονα. Σε ηλεκτρικούς φούρνους αυτός ο συνδυασμός ολοκληρώνει το μαγείρεμα πιο γρήγορα των τροφίμων που είναι έτοιμα στην επιφάνεια, αλλά που απαιτούν περισσότερο μαγείρεμα στο εσωτερικό, χωρίς περαιτέρω μαύρισμα.
-  Κυκλοφορία: Ο συνδυασμός του ανεμιστήρα και του κυκλικού στοιχείου γύρω του δίνει μια μέθοδο μαγειρέματος ζεστού αέρα. Αυτό παρέχει πολλά οφέλη, συμπεριλαμβανομένης της μη προθέρμανσης, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβαίνει τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη ενέργεια και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.
-  Στοιχείο γκριλ: Η χρήση γκριλ δίνει άριστα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα κρέατος μεσαίων και μικρών μεριδών, ειδικά όταν συνδυάζεται με ψησταριά (όπου είναι δυνατόν). Ιδανικό και για λουκάνικα και μπέικον.
-  Ανεμιστήρας με στοιχείο γκριλ: Ο ανεμιστήρας μειώνει την έντονη θερμότητα από το γκριλ, παρέχοντας μια εξαιρετική μέθοδο ψησίματος διαφόρων τροφίμων, μπριζόλες, μπριζόλες, λουκάνικα κλπ. δίνοντας ακόμη και καφέ και διανομή θερμότητας, χωρίς να στεγνώσει το φαγητό. Τα δύο κορυφαία επίπεδα που συνιστώνται για χρήση, και το κάτω μέρος του φούρνου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κρατήσει τα στοιχεία ζεστά την ίδια στιγμή, μια εξαιρετική εγκατάσταση όταν μαγειρεύετε ένα ψητό πρωινό. Το μισό γκριλ (μόνο στο κέντρο) είναι ιδανικό για μικρές ποσότητες φαγητού.
-  Βάσεις από χυτοσίδηρο βαρέως τύπου: για μέγιστη σταθερότητα και αντοχή.
-  Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός θυρών με τζάμια.
-  Ανοξειδωτος χάλυβας που δεν αφήνει δαχτυλιές: Το ανθεκτικό στα δακτυλικά αποτυπώματα ανοξειδωτο ατσάλι διατηρεί το ανοξειδωτο ατσάλι σαν καινούργιο.
-  Άνω και κάτω στοιχείο μόνο: μια παραδοσιακή μέθοδος μαγειρέματος κατάλληλη για μεμονωμένα αντικείμενα που βρίσκονται στο κέντρο του φούρνου. το πάνω μέρος του φούρνου θα είναι πάντα το πιο ζεστό. Ιδανικό για ψητό, κέικ φρούτων, ψωμί κ.α.
-  ECO: Ο συνδυασμός γκριλ, ανεμιστήρα και κάτω στοιχείου είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για το μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων φαγητού.
-  Μισό γκριλ: Για γρήγορο μαγείρεμα και μαύρισμα των τροφίμων. Τα καλύτερα αποτελέσματα μπορούν να επιτευχθούν χρησιμοποιώντας το επάνω ράφι για μικρά αντικείμενα, τα κάτω ράφια για μεγαλύτερα, όπως μπριζόλες ή λουκάνικα. Στο μισό γκριλ η θερμότητα παράγεται μόνο στο κέντρο του στοιχείου, έτσι είναι ιδανικό για μικρότερες ποσότητες.
-  Λειτουργία πίτσας: Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.

-  Κυκλοφορία με άνω και κάτω στοιχεία: Η χρήση του ανεμιστήρα και με τα δύο στοιχεία επιτρέπει στο φαγητό να μαγειρεύεται γρήγορα και αποτελεσματικά, ιδανικό για μεγάλες αρθρώσεις που απαιτούν σχολαστικό μαγείρεμα. Προσφέρει παρόμοιο αποτέλεσμα με την ψησταριά, μετακινώντας τη θερμότητα γύρω από το φαγητό, αντί να μετακινεί το ίδιο το φαγητό, επιτρέποντας το μαγείρεμα οποιουδήποτε μεγέθους ή σχήματος.
-  Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας: μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.
-  Η κοιλότητα του φούρνου έχει 5 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
-  Καθαρισμός ατμών: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό για τη χαλάρωση των εναποθέσεων στην κοιλότητα του φούρνου.
-  Εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί: Η εσωτερική πόρτα μόνο από γυαλί μόνο, μια ενιαία επίπεδη επιφάνεια που είναι απλό να διατηρηθεί καθαρή.
-  Πλευρικά φώτα: Δύο αντίθετα πλευρικά φώτα αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.
-  Εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες: Ισχυροί εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες προσφέρουν ισχύ έως 5kw.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.