# B61GMXI9

| | |
|---|---|
| **Dimensão** | 60x60 cm |
| **Nº de fornos com etiqueta energética** | 1 |
| **Cavity heat source** | Elétrico |
| **Tipo de placa** | Placa a gás |
| **Tipo de forno principal** | Termoventilado |
| **Sistema de limpeza no forno principal** | Programa de limpeza VaporClean |
| **Código EAN** | 8017709276362 |
| **Classe energética** | A |

## Design

| | |
|---|---|
| **Design** | Mista |
| **Design** | Master |
| **Tipo de fogão** | Série Squadrato |
| **Cor** | Aço inox |
| **Acabamentos** | Aço inox escovado |
| **Detalhes do painel de comandos** | Painel de comandos em aço inox antidedadas |
| **Logo** | Logótipo aplicado |
| **Posição do logótipo** | Logótipo no painel abaixo do forno |
| **Painel anti salpicos** | Sim |
| **Cor da placa** | Aço inox |
| **Tipo grelhas** | Grelhas em ferro fundido |
| **Comandos** | Rotativos |
| **Design dos comandos** | Smeg Master Pro Soft Touch |
| **Cor dos comandos** | Comandos pretos soft touch |
| **Nº de comandos** | 7 |
| **Cor da serigrafia** | Serigrafia em preto |
| **Estética da porta** | Porta com dois perfis horizontais |
| **Tipo de vidro do forno** | Vidro preto |
| **Puxador** | Série Classica |
| **Cor do puxador** | Aço inox |
| **Gaveta de arrumação** | Zona de arrumação com tampa |
| **Pés** | Pés cinzentos |

## Programas / Funções

| | |
|---|---|
| **Nº funções do forno** | 9 |

**Funções de forno**

- Estático
- Termoventilado
- Turbo
- Eco
- Grill curto
- Grill
- Grill ventilado
- Base com ventilador
- Pizza

**Funções de limpeza**

- VaporClean

## Características técnicas da placa

UR

**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 | **Válvulas de segurança corte rápido do gás** | Sim |
| **Ignição eletrónica nos comandos** | Sim | **Tampas dos queimadores a gás** | Tampas dos queimadores em esmalte preto mate |

## Características técnicas do forno principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nº de ventiladores** | 1 | **Nº vidros da porta do forno** | 3 |
| **Volume útil** | 70 l | **Nº vidros termorrefletores na porta** | 1 |
| **Capacidade bruta do forno (L)** | 79 l | **Termostato de segurança** | Sim |
| **Material da cavidade** | Cavidade em esmalte EverClean | **Sistema de arrefecimento** | Tangencial |
| **Nº de níveis para tabuleiros** | 5 | **Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)** | 360X460X425 mm |
| **Tipo de guias para tabuleiros** | Guias laterais em metal | **Controlo da temperatura** | Controlo eletromecânico da temperatura |
| **Tipo de iluminação** | Iluminação de halogéneo | **Potência da resistência inferior** | 1200 W |
| **Potência das lâmpadas** | 40 W | **Potência da resistência superior** | 1000 W |
| **Opções de programação do tempo de cocção** | Temporizador com fim de cozedura automático | **Potência do grill** | 1700 W |
| **Abertura da porta** | Aba para baixo | **Potência do grill largo** | 2700 W |
| **Porta desmontável** | Sim | **Potência da resistência circular** | 2000 W |
| **Porta interna totalmente em vidro** | Sim | | |
| **Vidro interno removível** | Sim | | |

| | |
|---|---|
| **Tipo de Grill** | Grill elétrico |

## Opções do forno principal

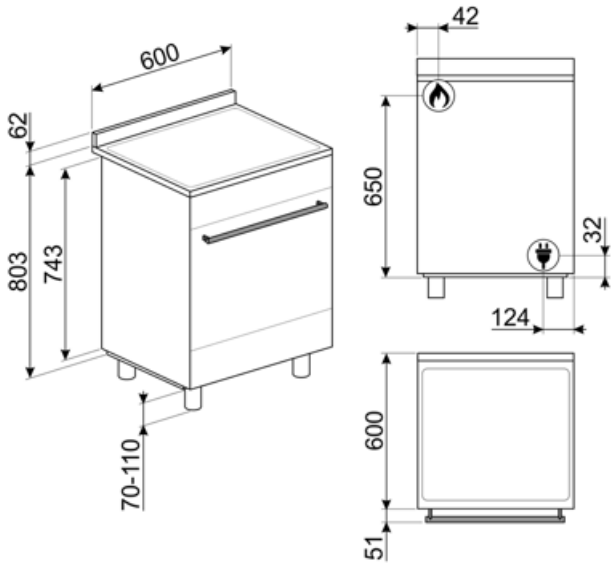
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Alarme acústico de fim de cocção** | Sim | **Temperatura máxima** | 260 °C |
| **Temperatura mínima** | 50 °C | | |

## Acessórios incluídos no forno principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Grelha redutora em esmalte** | 1 | **Tabuleiro 40 mm de profundidade** | 1 |
| **Grelha com segurança traseira e lateral** | 1 | **Grelha para inserir no tabuleiro** | 1 |

## Ligação elétrica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Potência elétrica nominal** | 3000 W | **Comprimento do cabo de alimentação** | 115 cm |
| **Corrente (Amperes)** | 13 A | **Frequência (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Tensão (Volts)** | 220-240 V | **Bloco de terminais** | 3 polos |
| **Electric cable** | Installed, Single phase | | |



# 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.

**BGTR9**

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

**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.

**GTP**

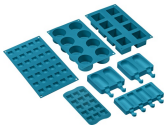
Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

**KITC6X**

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

**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



**SMOLD**

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

**BBQ**

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.

**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.

**BNP608T**

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.

**GTT**

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

**KITPBX**

**SFLK1**

Bloqueio de segurança para crianças

**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

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

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.

Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.

Knobs control

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

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.

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.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

## Benefit (TT)

**Placa a gás**

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

**Limpeza com vapor**

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

**Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

**Forno ventilado**

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

**Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

**Luz de halogénio**

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

**Removalble inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

**Arrefecimento tangencial**

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

**Cavidade Isotérmica**

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

**Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

**AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

**Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

**Turbina única**

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo