

# **B901GMXI9**

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Gas Ventilado

Vapor Clean

8017709278625

Α



## Estética







Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética

Logo Color Posición logo

Acabado

Serie

Trasera

Color Encimera Tipo de rejillas Escuadrado

acero anti-huellas

accio anti-nacias

Mista

Montado en acero Acero inoxidable Banda bajo el horno

Satinado

Sútiliado

Master

Acero inoxidable Hierro fundido Tipo de regulación

mandos

Mandos

Color mandos N.º de mandos

Color serigrafía

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta

Compartimento

Pies

Mandos

Smeg Master Black

Negro

8

Negro

Todo vidrio

Negro

Smeg Clásica

lnox Solapa

Plata

## **Programas/Funciones**

Funciones de cocción tradicionales

N° de funciones de cocción

6

(R)

Estático



Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

ECO



Grill ancho



Inferior ventilado



#### Otras funciones



Descongelación por tiempo

### Función limpieza



Vapor Clean

## Características técnicas encimera



### Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Gas - RP - 3.00 kW Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Central - Gas - URP - 4.20 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

2.90 kW

Tipo de quemadores de Estándar

Encendido del gas

desde los mandos

Sistema de válvulas de Sí

seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

gas

## Características técnicas horno principal

Sí





















115 I

Esmalte Ever Clean

Temporizador + fin de

Número ventiladores Volumen útil del primer compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt)

129 I

Material de la cavidad N° de estantes

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Tipo de Luz Halógenas 40 W Potencia luz

Opciones de programación tiempo de cocción

cocción





N.º de vidrios de puerta 2 horno

N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor

Termostato de seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -Potencia

1200 W

1700 W

371x724x418 mm

Electromecánico

Sí



Sistema apertura

Apertura solapa

1700 W

puerta

Puerta desmontable

Puerta interna de vidrio

Vidrio interno desmontable

Sí

Resistencia grill ancho - 2900 W

Potencia

Resistencia circular -

Resistencia grill -

Potencia

Potencia

Tipo de grill

2000 W

Eléctrico

# Opciones horno principal

Alarma acústica de fin

Sí

Sí

Temperatura máxima

260°C

de cocción Temperatura mínima

50 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka

y lateral

Rejilla con tope trasero

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

Corriente Tensión

Electric cable

3200 W

14 A

220-240 V

Installed, Single phase

Largo del cable de

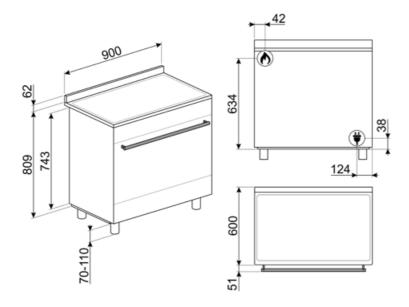
alimentación

Frecuencia Bornera

120 cm

50/60 Hz 3 poli







## **Accesorios Compatible**

#### AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



#### **BGTR9**

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMXI9

#### **BN920**

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### **BN940**

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



## GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



#### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



#### KITC9X9-1

Trasera, 90x75 cm, acero inoxidable, para cocinas Master y Sinfonia



### **KITPBX**

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



### **PALPZ**

Pala de pizza con mango plegable Ancho: 315mm Largo: 325mm



### SFLK1

## WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



## SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



## Symbols glossary



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción.
Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía.





Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control