

B901GMXI9

| | |
|---|---------------|
| Categoría cocina | 90x60 cm |
| N° de hornos con etiqueta energética. | 1 |
| Cavity heat source | Eléctrica |
| Tipo de encimera | Gas |
| Tipo de horno principal | Ventilado |
| Sistema de limpieza horno principal | Vapor Clean |
| Código EAN | 8017709278625 |
| Clase de eficiencia energética del modelo | A |



Estética



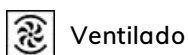
| | | | |
|--------------------------------|---------------------|----------------------------------|-------------------|
| Diseño | Escuadrado | Tipo de regulación mandos | Mandos |
| Acabado panel de mandos | acero anti-huellas | Mandos | Smeg Master Negro |
| Estética | Mista | Color mandos | Negro |
| Logo | Montado en acero | N.º de mandos | 8 |
| Color | Acero inoxidable | Color serigrafía | Negro |
| Posición logo | Banda bajo el horno | Puerta | Todo vidrio |
| Acabado | Satinado | Tipo de vidrio | Negro |
| Trasera | Sí | Tirador | Smeg Clásica |
| Serie | Master | Color maneta | Inox |
| Color Encimera | Acero inoxidable | Compartimento | Solapa |
| Tipo de rejillas | Hierro fundido | Pies | Plata |

Programas/Funciones

| | |
|------------------------------------|---|
| N° de funciones de cocción | 6 |
| Funciones de cocción tradicionales | |



Estático



Ventilado



Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)



ECO



Grill ancho




Inferior ventilado

Otras funciones

 Descongelación por tiempo

Función limpieza

 Vapor Clean

Características técnicas encimera

UR

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 gas Estándar

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Encendido del gas desde los mandos Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



Número ventiladores 1

Volumen útil del primer compartimento de cocción 115 l

Capacidad bruta (Lt) horno 1 129 l

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

Nº de estantes 5

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Tipo de Luz Halógenas

Potencia luz 40 W

Opciones de programación tiempo de cocción Temporizador + fin de cocción

N.º de vidrios de puerta horno 2

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 1

Termostato de seguridad Sí

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlpx) 371x724x418 mm

Regulación de la temperatura Electromecánico

Resistencia inferior - Potencia 1700 W

Resistencia superior - Potencia 1200 W

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------|---|-----------|
| Sistema apertura puerta | Apertura solapa | Resistencia grill - Potencia | 1700 W |
| Puerta desmontable | Sí | Resistencia grill ancho - Potencia | 2900 W |
| Puerta interna de vidrio | Sí | Resistencia circular - Potencia | 2000 W |
| Vidrio interno desmontable | Sí | Tipo de grill | Eléctrico |

Opciones horno principal

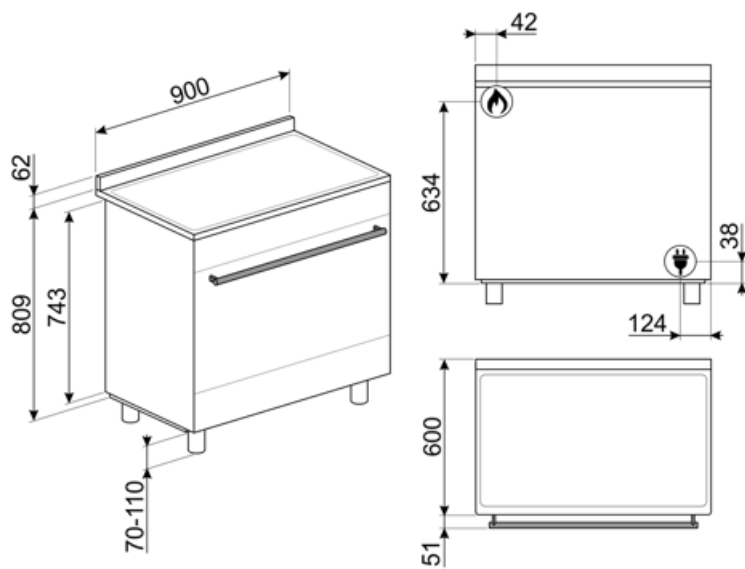
| | | | |
|--|-------|---------------------------|--------|
| Alarma acústica de fin de cocción | Sí | Temperatura máxima | 260 °C |
| Temperatura mínima | 50 °C | | |

Equipo accesorios horno principal y encimera

| | | | |
|---|---|----------------------------------|---|
| Rejilla para moka | 1 | Bandeja profunda 40mm | 1 |
| Rejilla con tope trasero y lateral | 1 | Rejilla inserción bandeja | 1 |

Conexión eléctrica

| | | | |
|--|-----------------------|--|----------|
| Datos nominales de conexión eléctrica | 3200 W | Largo del cable de alimentación | 120 cm |
| Corriente | 14 A | Frecuencia | 50/60 Hz |
| Tensión | 220-240 V | Bornera | 3 poli |
| Electric cable | Instalado, monofásico | Enchufe | No |



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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



KITC9X9-1

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



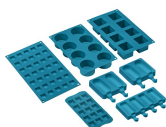
PALPZ

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



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



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



KITPBX

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



SFLK1


























WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  Instalación en columna
-  Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal
-  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 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 .
-  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.
-  **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.
-  **2 lámparas halógenas:** la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  **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.
-  **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.
-  **Knobs control**
-  **Ventilador + resistencia circular + resistencia 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.
-  **Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  **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.
-  **UR** **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.
-  **115 lt** **Indica el volumen útil de la cavidad del horno**