

B90GMXI9

Categoría cocina	90x60 cm
Nº 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	8017709246648
Clase de eficiencia energética del modelo	A



Estética



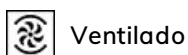
Estética	Mista	Mandos	Smeg Master Black
Serie	Master	Color mandos	Negro
Diseño	Escuadrado	N.º de mandos	9
Color	Acero inoxidable	Color serigrafía	Negro
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	Puerta	Todo vidrio
Logo	Montado en acero	Tipo de vidrio	Negro
Posición logo	Banda bajo el horno	Tirador	Smeg Clásica
Trasera	Sí	Color maneta	Inox
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Compartimento	Solapa
Tipo de regulación mandos	Mandos	Pies	Negro

Programas/Funciones

Nº 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

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 - 4.00 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Posterior derecha - Gas - RP - 2.90 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Encendido del gas desde los mandos Sí

Sistema de válvulas de seguridad 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

N° de estantes 5

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Tipo de Luz Halógenas

Potencia luz 40 W

Opciones de programación tiempo de cocción Fin

Sistema apertura puerta Apertura solapa

Puerta desmontable Sí

Puerta interna de vidrio Sí

Vidrio interno desmontable Sí

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 (axlxp) 371x724x418 mm

Regulación de la temperatura Electromecánico

Resistencia inferior - Potencia 1700 W

Resistencia superior - Potencia 1200 W

Resistencia grill - Potencia 1700 W

Resistencia grill ancho - Potencia 2900 W

Resistencia circular - Potencia 2000 W

Tipo de grill Eléctrico

Opciones horno principal

Alarma acústica de fin de cocción Sí

Temperatura mínima 50 °C

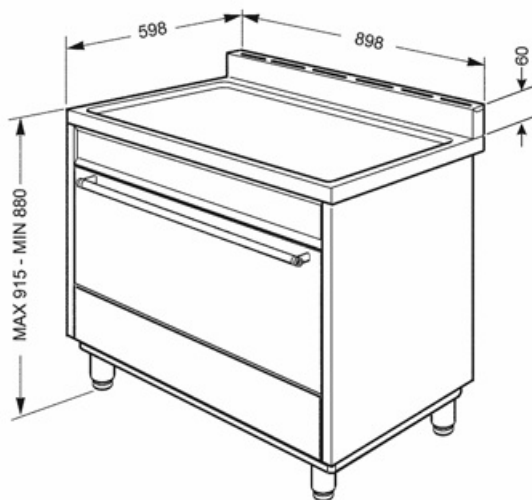
Temperatura máxima 260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka	1	Bandeja profunda	1
Rejilla con tope trasero y lateral	1	40mm	
		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
Tensión 2 (V)	380-415 V		



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.



BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMX19



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (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)



PALPZ

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



SFLK1



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GT91P

Partially extractable telescopic guides suitable for CPF30 cookers, USA



GTT

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



KITPD

Heigh extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); Heigh extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



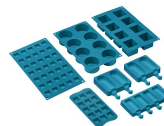
PPR9

Piedra pizza refractaria sin asas.


























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.
-  **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.
-  **A+ B**
-  **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.
-  **2** **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 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**

Benefit (TT)

Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato
Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Control por mandos

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con elegantes perillas.

Compartimento de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.