# B91GMX2

| | |
|---|---|
| **Categoría cocina** | 90x60 cm |
| **N° de hornos con etiqueta energética.** | 1 |
| **Fuente de calor de la cavidad** | Eléctrica |
| **Tipo de encimera** | Gas |
| **Tipo de horno principal** | Termoventilado |
| **Sistema de limpieza horno principal** | Vapor Clean |
| **Código EAN** | 8017709329174 |
| **Clase de eficiencia energética** | A |



## Estética

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Diseño** | Escuadrado | **Tipo de regulación mandos** | Mandos |
| **Acabado panel de mandos** | acero anti-huellas | **Mandos** | Smeg Master Negro |
| **Estética** | Clásica | **Color mandos** | Negro |
| **Logo** | Montado en acero | **N.° de mandos** | 9 |
| **Color** | Acero inoxidable | **Color serigrafía** | Negro |
| **Posición logo** | Banda bajo el horno | **Puerta** | Con 2 bandas horizontales |
| **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** 9

**Funciones de cocción tradicionales**

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- ECO
- Grill estrecho
- Grill ancho
- Ventilador grill(completo)
- Inferior
- Inferior ventilado

**Otras funciones**

Descongelación por tiempo

**Función limpieza**

Vapor Clean

## Características técnicas encimera

UR

**Número total de zonas de cocción** 6

Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Posterior izquierda - Gas - AUX - 1.00 kW
Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW
Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW
Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW
Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 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** | 2 | **Vidrio interno desmontable** | Sí |
| **Volumen útil del primer compartimento de cocción** | 115 l | **N.° de vidrios de puerta horno** | 3 |
| **Capacidad bruta (Lt) horno 1** | 129 l | **N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor** | 2 |
| **Material de la cavidad** | Esmalte Ever Clean | **Termostato de seguridad** | Sí |
| **N° de estantes** | 5 | **Sistema de enfriamiento** | Tangencial |
| **Tipo de estantes** | Bastidores metálicos | **Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** | 371x724x418 mm |
| **Tipo de Luz** | Halógenas | **Regulación de la temperatura** | Electromecánico |
| **Potencia luz** | 40 W | **Resistencia inferior - Potencia** | 1700 W |
| **Opciones de programación tiempo de cocción** | Temporizador + fin de cocción | **Resistencia superior - Potencia** | 1200 W |
| **Encendido de la luz al abrir la puerta** | Sí | **Resistencia grill - Potencia** | 1700 W |
| **Sistema apertura puerta** | Apertura solapa | **Resistencia grill ancho - Potencia** | 2900 W |
| **Puerta desmontable** | Sí | **Resistencia circular - Potencia** | 2 x 1550 W |
| **Puerta interna de vidrio** | Sí | **Tipo de grill** | Eléctrico |

## Opciones horno principal

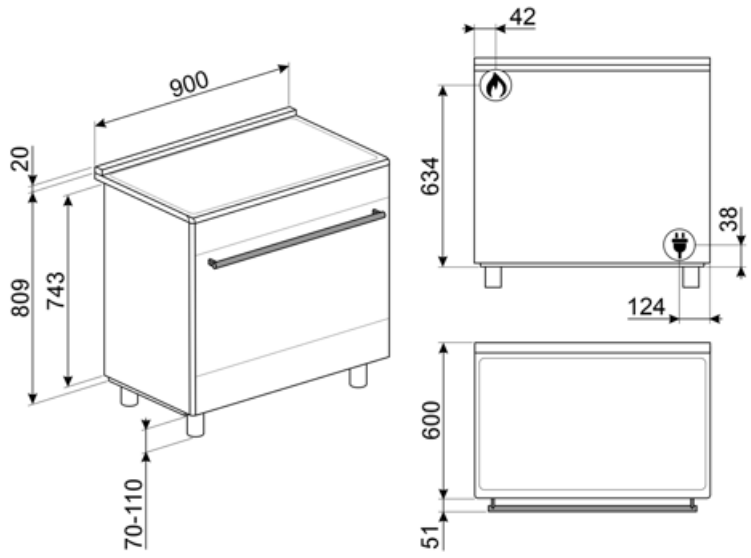
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Alarma acústica de fin de cocción** | Sí | **Temperatura máxima** | 260 °C |
| **Temperatura mínima** | 50 °C | | |

## Equipo accesorios horno principal y encimera

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rejilla de hierro forjado para wok** | 1 | **Rejilla con tope trasero y lateral** | 1 |
| **Rejilla para moka** | 1 | **Bandeja profunda 20 mm** | 1 |

## Conexión eléctrica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Datos nominales de conexión eléctrica** | 3200 W | **Largo del cable de alimentación** | 110 cm |
| **Corriente** | 14 A | **Frecuencia** | 50/60 Hz |
| **Tensión** | 220-240 V | **Bornera** | 3 poli |
| **Electric cable** | Instalado, monofásico | **Enchufe** | No |



# Accesorios Compatible



### AIRFRY2

Bandeja para freidora de aire. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



### AIRFRY9

Rejilla para freidora de aire AIRFRY. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



### BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



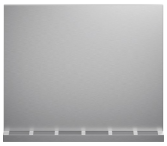
### GTP

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



### KITPAX

Extensión de altura (91,4-96,8 cm), acero inoxidable, adecuados para cocinas Master, Sinfonia y Concerto



### KITPBX

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

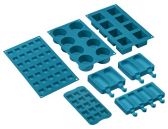


### PALPZ

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



### SFLK1



### 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 triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



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.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .

Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

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 .

Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.

Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).

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