

## B91GMX2

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709329174
Clase de eficiencia energética del modelo	A



## Estética



Diseño	Escuadrado	Regulación de mandos	Mandos
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	Mandos	Smeg Master Black
Estética	Clásica	Color mandos	Negro
Logo	Montado en acero	N.º 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 asa	Inox
Color Encimera	Acero inoxidable	Compartimento	Solapa
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Pies	Silver

## Programas/Funciones

Nº 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



### 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

Anteriore destra - 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 removible** Sí

### Volumen útil

115 l

**N.º de vidrios de puerta horno** 3

### Capacidad bruta (Lt) horno 1

129 l

**N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor** 2

### Material de la cavidad

Esmalte Ever Clean

**Termostato de seguridad** Sí

### N.º de estantes

5

**Sistema de enfriamiento** Tangencial

### Tipo de estantes

Metálicos

**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxpx)** 371x724x418 mm

### Tipo de Luz

Halógenas

**Regulación de la temperatura** Elettromeccanica

### 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

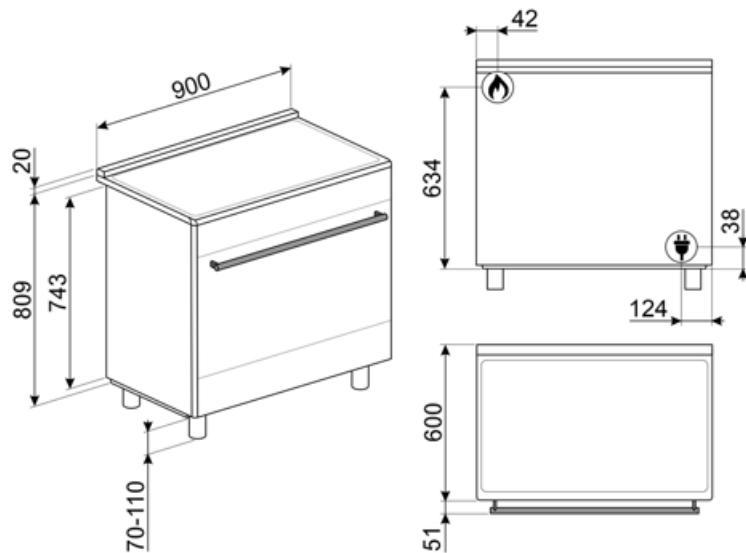
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

## 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	Morsettiera	3 poli
Electric cable	Instalado, monofásico	Enchufe	No



## Compatible Accessories

### AIRFRY



Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.

### 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.



### 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



### AIRFRY2

Air fryer tray. 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.



### 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

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



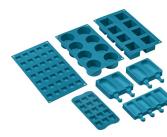
### KITC9X9-1

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

## 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.



Energy efficiency class A



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 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.



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 .



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

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