B91GMX2

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



Estética

Diseño	Escuadrado	**Regulación de 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 asa**	Inox
Color Encimera	Acero inoxidable	**Compartimento**	Solapa
Tipo de rejillas	Hierro fundido	**Pies**	Silver

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 parrilla



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.° 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	Metálicos	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	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

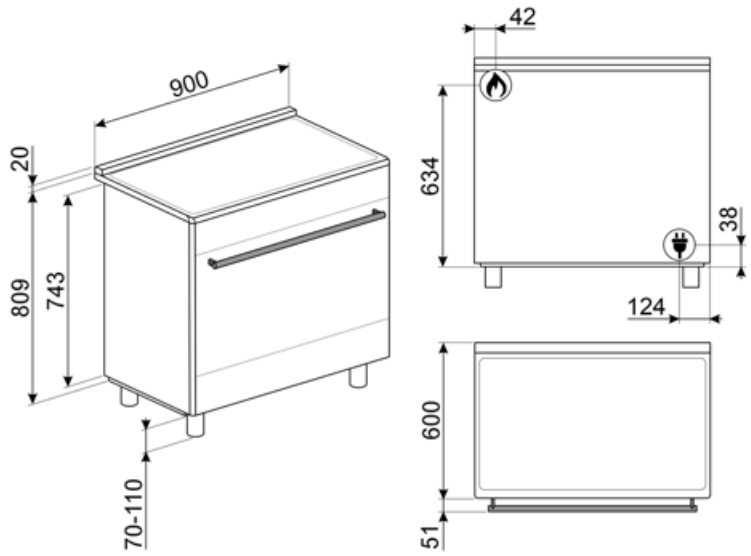
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	**Temperatura máxima**	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

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



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



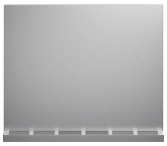
GTP

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)

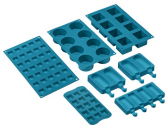


PALPZ

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



Knobs control



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