B91GMX2

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709329174
Classe efficienza energetica	A



Estetica

Design	Squadrato	**Tipo di regolazione comandi piano**	Manopole
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	**Tipologia manopole**	Smeg Master Nera
Estetica	Classica	**Colore manopole**	Nero
Logo	Applicato inox	**N° manopole**	9
Colore	Acciaio Inox	**Colore serigrafia**	Nero
Posizione logo	Fascia sotto forno	**Porta**	Con 2 fasce orizzontali
Finitura	Satinato	**Tipo vetro**	Nero
Alzatina	Sì	**Maniglia**	Smeg Classica
Serie	Master	**Colore maniglia**	Inox spazzolato
Colore pianale	Acciaio inox	**Vano**	Ribaltina
Tipo griglie	Ghisa	**Colore piedini**	Silver

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

- Statico
- Ventilato
- Termo-ventilato
- Eco
- Grill stretto
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base
- Base ventilata

Altre funzioni

Scongelamento a tempo

Funzioni pulizia

Vapor clean

Caratteristiche tecniche pianale

UR

Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW
Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW
Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW
Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW

Tipo bruciatori gas	Standard	**Valvolatura di sicurezza**	Sì
Accensione gas su manopole	Sì	**Cappellotti bruciatori gas**	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di ventole	2
Volume netto della cavità	115 l
Volume lordo della prima cavità	129 l
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
N° di ripiani	5
Tipo ripiani	Telai
Tipo di luci	Alogene
Potenza luce	40 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti + fine cottura
Accensione luce all'apertura porta	Sì
Apertura porta	A ribalta
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì

Vetro interno removibile	Sì
N° vetri porta forno	3
N° vetri porta termoriflettenti	2
Termostato di sicurezza	Sì
Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Resistenza suola - Potenza	1700 W
Resistenza cielo - Potenza	1200 W
Resistenza grill - Potenza	1700 W
Resistenza grill largo - Potenza	2900 W
Resistenza circolare - Potenza	2 x 1550 W
Tipo grill	Elettrico

Opzioni forno principale

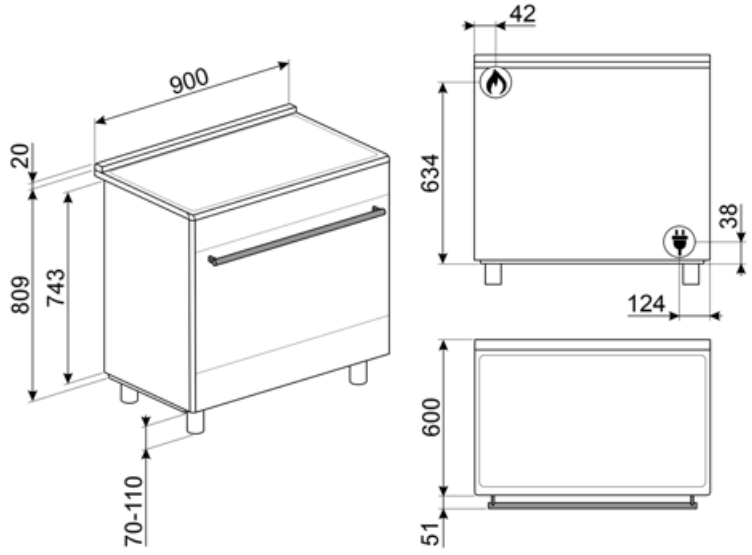
Allarme acustico di fine cottura	Sì	**Temperatura massima**	260 °C
Temperatura minima	50 °C		

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia in ghisa per Wok	1	**Griglia forno con stop e fermi**	1
Griglia per moka	1	**Bacinella profonda 20mm**	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W	**Lunghezza cavo di alimentazione**	110 cm
Corrente	14 A	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	**Morsettiera**	3 poli
Cavo elettrico	Installato, Monofase	**Spina**	No



Accessori Compatibili



AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



BBQ

Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



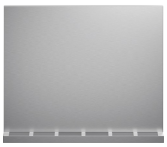
GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KITC9X9-1

Schienale acciaio, 90 cm, per cucine Portofino Multifunzione, Master e Sinfonia



KITPAX

Kit piedi estensione altezza, acciaio inox (950mm), per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi per estensione altezza (900mm) , acciaio inox, per cucine Concerto con altezza di serie 850mm (880-935mm)



KITPBX

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850mm), acciaio inox, per cucine Sinfonia e Master (845-856mm)

PALPZ

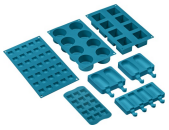


Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SFLK1

Blocco sicurezza



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



Installazione a colonna.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.

Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.

Indica il volume utile della cavità del forno.

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

Controllo con manopole