B901GMXI9

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Ventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709278625
Classe efficienza energetica	A



Estetica

Estetica	Mista	**Colore manopole**	Nero
Serie	Master	**N° manopole**	8
Colore	Acciaio Inox	**Colore serigrafia**	Nero
Finitura	Satinato	**Maniglia**	Smeg Classica
Design	Squadrato	**Colore maniglia**	Inox spazzolato
Porta	Tuttovetro	**Tipo vetro**	Nero
Alzatina	Sì	**Piedini**	Silver
Tipo griglie	Ghisa	**Vano**	Ribaltina
Colore pianale	Inox	**Logo**	Applicato inox
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	**Posizione logo**	Fascia sotto forno
Manopole	Smeg Master Nera		

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 6

Funzioni cottura tradizionali

Statico

Ventilato

Turbo

Eco

Grill largo

Base ventilata

Funzioni pulizia

Vapor clean

Altre funzioni

Scongelamento a tempo

Caratteristiche tecniche pianale

UR

Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Gas - Rapido - 3.00 kW
Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Centrale - Gas - Ultrarapido - 4.20 kW
Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW
2.90 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	1	**N°vetri porta forno**	2
Volume netto della cavità	115 l	**N° vetri porta termoriflettenti**	1
Volume lordo della prima cavità	129 l	**Termostato di sicurezza**	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
N° di ripiani	5	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	371x724x418 mm
Tipo ripiani	Telai	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	**Resistenza suola - Potenza**	1700 W
Potenza luce	40 W	**Resistenza cielo - Potenza**	1200 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti + fine cottura	**Resistenza grill - Potenza**	1700 W
Apertura porta	A ribalta	**Resistenza grill largo - Potenza**	2900 W
Porta smontabile	Sì	**Resistenza circolare - Potenza**	2000 W
Porta interna tuttovetro	Sì	**Tipo grill**	Elettrico
Vetro interno removibile	Sì		

Opzioni forno principale

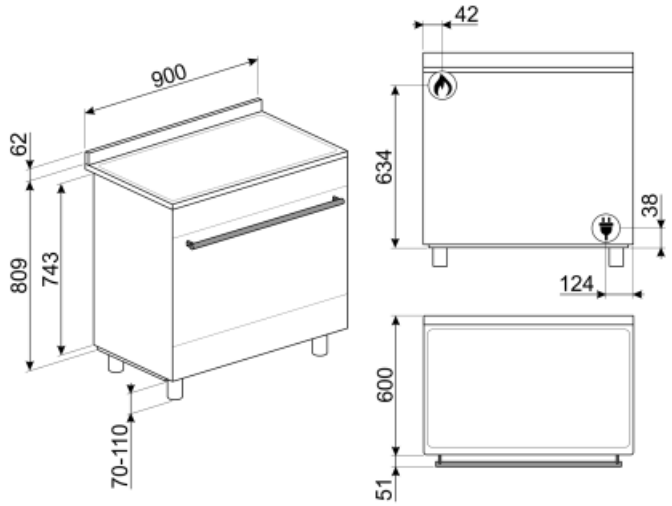
Allarme acustico di fine cottura	Sì	**Temperatura massima**	260 °C
Temperatura minima	50 °C		

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka	1	**Bacinella profonda 40mm**	1
Griglia forno con stop e fermi	1	**Griglia inserto bacinella**	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W	**Lunghezza cavo di alimentazione**	120 cm
Corrente	14 A	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	**Morsettiera**	3 poli
Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase		



Accessori non inclusi



TPKTR9

Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Victoria TR9, Master e Sinfonia



SFLK1

Blocco sicurezza



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



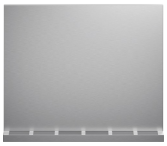
WOKGHU

Riduzione per pentola WOK



KITPBX

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



KITC9X9-1

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



GTT

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

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.



GTP

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



BGTR9

Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria 90 cm, Master e Sinfonia 60 cm e 90 cm



PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



BBQ9



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.



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

A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.

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 doppio vetro: Porta doppio vetro

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.

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

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.

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.

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.

Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

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.

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.

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.

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.