

# B901GMXI9

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



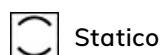
## Estetica



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

## Programmi / Funzioni

**N° funzioni di cottura** 6  
**Funzioni cottura tradizionali**



Statico



Ventilato



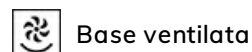
Turbo



Eco



Grill largo



Base ventilata

### Funzioni pulizia



Vapor clean









## Altre funzioni

 Scongelamento a tempo

## Caratteristiche tecniche pianale

<b>UR</b>			
<b>Numero totale di zone di cottura</b> 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			
<b>Tipo bruciatori gas</b>	Standard	<b>Valvolatura di sicurezza</b>	Sì
<b>Accensione gas su manopole</b>	Sì	<b>Cappellotti bruciatori gas</b>	Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale

       			
<b>N° di ventole</b>	1	<b>N°vetri porta forno</b>	2
<b>Volume netto della cavità</b>	115 l	<b>N° vetri porta termoriflettenti</b>	1
<b>Volume lordo della prima cavità</b>	129 l	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	371x724x418 mm
<b>Tipo ripiani</b>	Telai	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettromeccanica
<b>Tipo di luci</b>	Alogene	<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1700 W
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Resistenza cielo - Potenza</b>	1200 W
<b>Opzioni di programmazione tempo cottura</b>	Contaminuti + fine cottura	<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1700 W
<b>Apertura porta</b>	A ribalta	<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2900 W
<b>Porta smontabile</b>	Sì	<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2000 W
<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì	<b>Tipo grill</b>	Elettrico
<b>Vetro interno removibile</b>	Sì		

## Opzioni forno principale

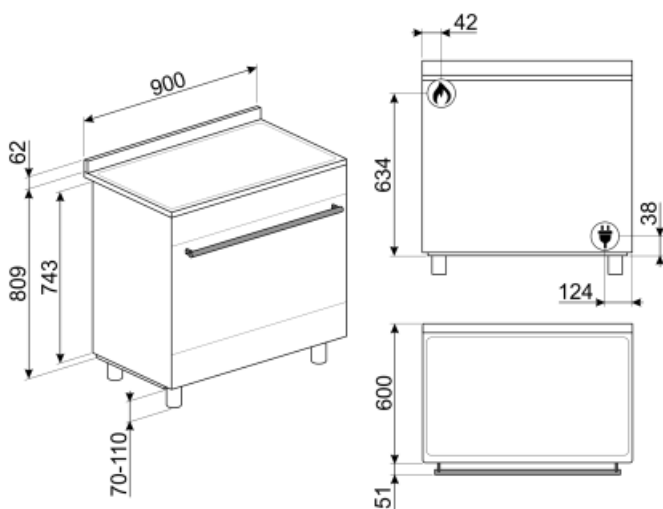
<b>Allarme acustico di fine cottura</b>	Sì	<b>Temperatura massima</b>	260 °C
<b>Temperatura minima</b>	50 °C		

## Dotazione accessori forno principale e pianale

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

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	14 A	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm
Tensione	220-240 V	Morsetteria	3 poli



## Accessori non inclusi

### KITCPB9X



Coperchio 90 cm vetro e inox per cucine Master e Sinfonia

### SFLK1



Child lock

### KITC9X9-1



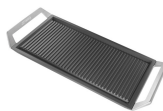
Schienale 90 cm inox per cucine Portofino, Master e Sinfonia

### GTT



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

### GRIDDLE



Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici e bbq. Superficie antiaderente.

### GTP



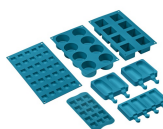
Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

### KITPAX












High extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino (90cm) cookers; (900mm) suitable for Concerto cookers with 850mm height









### 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** 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
-  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
-  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.
-  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
-  Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.
-  Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti 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.

- 
- |   |   |
|---|---|
|  <p><b>Turbo:</b> 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.</p> |  <p><b>Interno porta tuttovetro:</b> 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.</p> |
|  <p><b>Vetro interno rimovibile:</b> Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.</p>   |  <p><b>2 lampade alogene:</b> La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p>                                     |
|  <p><b>5 livelli di cottura:</b> I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>   |  <p><b>Bruciatore Ultrarapido:</b> Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.</p>                                |
|  <p><b>Vapor clean:</b> 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.</p>  |  <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p>   |