

# B9GMXI

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Codice EAN	8017709188511
Classe efficienza energetica	A



## Estetica



<b>Estetica</b>	Mista	<b>N° manopole</b>	9
<b>Serie</b>	Master	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Maniglia</b>	Smeg Classica
<b>Design</b>	Squadrato	<b>Colore maniglia</b>	Inox spazzolato
<b>Porta</b>	Con 2 fasce orizzontali	<b>Tipo vetro</b>	Nero
<b>Alzatina</b>	Sì	<b>Piedini</b>	Silver
<b>Tipo griglie</b>	Ghisa	<b>Vano</b>	Ribaltina
<b>Finitura pannello comandi</b>	Acciaio antimpronta	<b>Logo</b>	Applicato standard
<b>Manopole</b>	Smeg Soft Touch	<b>Posizione logo</b>	Fascia sotto forno
<b>Colore manopole</b>	Nero soft touch		

## Programmi / Funzioni

### Funzioni cottura tradizionali



Statico



Ventilato



Termo-ventilato



Grill stretto



Grill largo



Grill largo ventilato



Base

### Altre funzioni

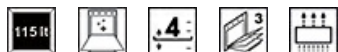


Scongelamento a tempo

## Caratteristiche tecniche pianale

<b>UR</b>			
<b>Numero totale di zone di cottura</b> 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			
<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 luci</b>	2	<b>N° vetri porta termoriflettenti</b>	1
<b>Volume netto della cavità</b>	115 l	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì
<b>Volume lordo della prima cavità</b>	126 l	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	340x750x427 mm
<b>N° di ripiani</b>	4	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettromeccanica
<b>Tipo ripiani</b>	Telai	<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1800 W
<b>Tipo di luci</b>	Incandescenza	<b>Resistenza cielo - Potenza</b>	1200 W
<b>Potenza luce</b>	25 W	<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1700 W
<b>Opzioni di programmazione tempo cottura</b>	Fine	<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2900 W
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	1550 W
<b>Porta smontabile</b>	Sì	<b>Tipo grill</b>	Elettrico
<b>N°vetri porta forno</b>	3		

## 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

<b>Griglia in ghisa per Wok</b>	1	<b>Griglia forno con stop lusso</b>	2
---------------------------------	---	-------------------------------------	---

---

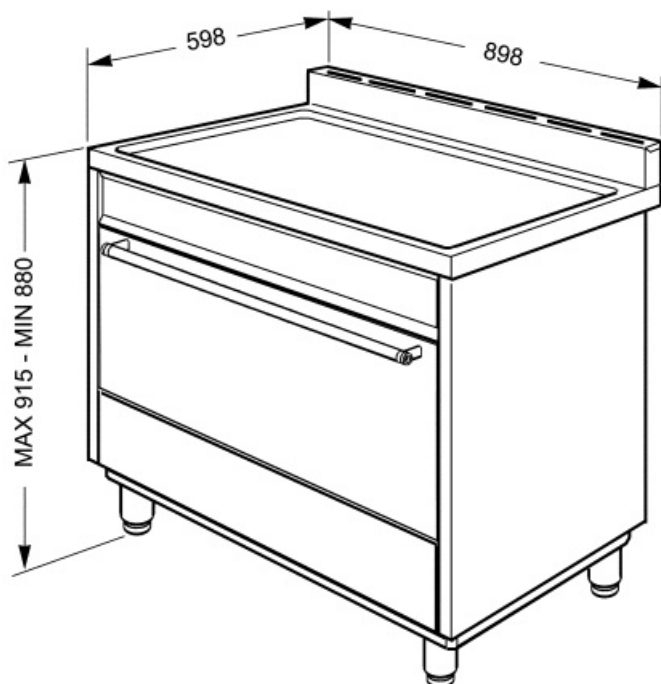
Griglia per moka	1		
Griglia forno supporto bacinella con stop	1	Bacinella tuttoforno	1

## Collegamento Elettrico

---

Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W
Corrente	14 A
Tensione	220-240 V

Frequenza	50/60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Morsettiera	3 poli



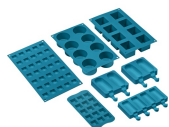
## Accessori non inclusi



**SFLK1**  
Child lock



**KITPAX**  
Heigh 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














**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.

## 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 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.
-  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 arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  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. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  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.
-  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 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.
-  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.



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.



4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Indica il volume utile della cavità del forno.



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.



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.