B901GMXI9

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Fan assisted
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709278625
Energy efficiency class	A

Aesthetics

Aesthetic	Mista	**Control knobs**	Smeg Master Glass
Serie	Mestre	**Controls colour**	Black
Design	Square design	**No. of controls**	8
Colour	Stainless steel	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Acabamento	Satin	**Door**	Full glass
Command panel finish	Finger friendly stainless steel	**Glass type**	Black
		Handle	Smeg Classic
Logo	Logotipo aplicado	**Handle Colour**	Brushed stainless steel
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	**Storage compartment**	Door
		Feet	Silver
Upstand	Yes	**Plinth**	No
Cor da placa	Stainless steel		
Type of pan stands	Cast Iron		
Type of control setting	Control knobs		

Programs / Functions

No. of cooking functions 6

Traditional cooking functions

- Static
- Fan assisted
- Turbo
- Eco
- Large grill
- Fan assisted bottom

Other functions

Defrost by time

Cleaning functions

Vapor clean

Hob technical features

UR

Total no. of cook zones 5

Front left - Gas - Rapid - 3.00 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Central - Gas - UR - 4.20 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

2.90 kW

Type of gas burners	Standard	**Gas safety valves**	Yes
Automatic electronic ignition	Yes	**Burner caps**	Matt black enamelled

Main Oven Technical Features

Fan number	1	**Total no. of door glasses**	2
Net volume of the cavity	115 l	**No.of thermo-reflective door glasses**	1
Gross volume, 1st cavity	129 l	**Safety Thermostat**	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	**Cooling system**	Tangential
No. of shelves	5	**Usable cavity space dimensions (HxWxD)**	371x724x418 mm
Type of shelves	Metal racks	**Temperature control**	Electro-mechanical
Roof Liner	No	**Lower heating element power**	1700 W
Light type	Halogen	**Upper heating element - Power**	1200 W
Light Power	40 W	**Grill elememt**	1700 W
Cooking time setting	Conta-minutos + cozimento fino	**Large grill - Power**	2900 W
Light when oven door is open	No	**Circular heating element - Power**	2000 W
Door opening	Flap down	**Grill type**	Electric
Removable door	Yes	**Tilting grill**	No
Full glass inner door	Yes	**Soft Close system**	No
Removable inner door	Yes		

Options Main Oven

Timer	No	**Minimum Temperature**	50 °C

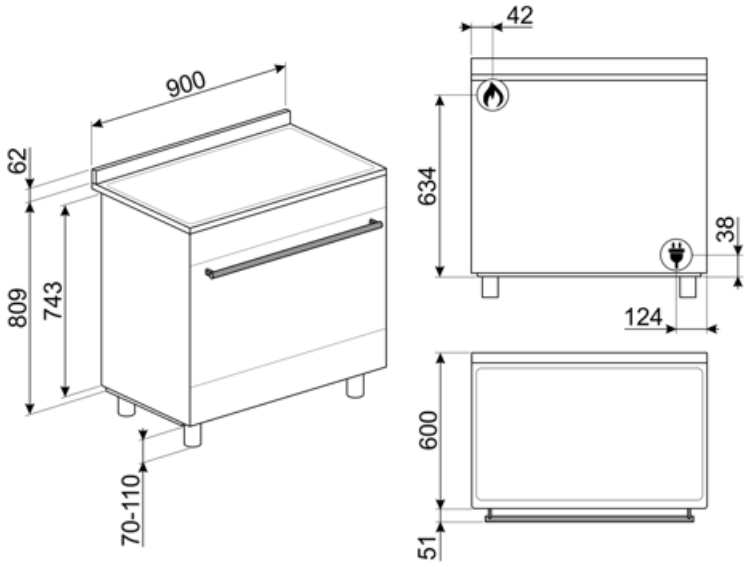
End of cooking acoustic alarm	Yes	**Maximum temperature**	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Moka stand	1	**40mm deep tray**	1
Rack com batente traseiro e lateral	1	**Grill mesh**	1

Electrical Connection

Plug	No	**Electric cable**	Installed, Single phase
Electrical connection rating	3200 W	**Comprimento do cabo de alimentação**	120 cm
Current	14 A	**Frequency**	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	**Bloco de terminais**	3 polos



Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

BGTR9

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria 90 cm, Master e Sinfonia de 60 e 90 cm

BN940

GTT

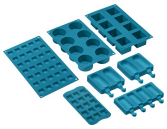
** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)

PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



SMOLD

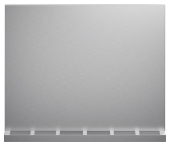
Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C

BBQ9

BN920

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITC9X9-1

Painel anti-salpicos, 90x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Portofino, Master e Sinfonia

PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm

SFLK1

Bloqueio para crianças

WOKGHU

Suporte de ferro fundido para WOK

Symbols glossary

Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.

Instalação em coluna: Instalação em coluna

Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.

Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.

Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.

Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Portas de vidros duplos: Número de portas envidraçadas.

Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.

Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.

Controle dos botões

Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.

Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultra-rápidos potentes oferecem até 5kw de potência.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removalble inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat