

# 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



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

## Programs / Functions

<b>No. of cooking functions</b>	6
<b>Traditional cooking functions</b>	



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

**Net volume of the cavity** 115 l

**Gross volume, 1st cavity** 129 l

**Cavity material** Ever Clean enamel

**No. of shelves** 5

**Type of shelves** Metal racks

**Roof Liner** No

**Light type** Halogen

**Light Power** 40 W

**Cooking time setting** Conta-minutos + cozimento fino

**Light when oven door is open** No

**Door opening** Flap down

**Removable door** Yes

**Full glass inner door** Yes

**Removable inner door** Yes

**Total no. of door glasses** 2

**No. of thermo-reflective door glasses** 1

**Safety Thermostat** Yes

**Cooling system** Tangential

**Usable cavity space dimensions (HxWxD)** 371x724x418 mm

**Temperature control** Electro-mechanical

**Lower heating element power** 1700 W

**Upper heating element - Power** 1200 W

**Grill element** 1700 W

**Large grill - Power** 2900 W

**Circular heating element - Power** 2000 W

**Grill type** Electric

**Tilting grill** No

**Soft Close system** No

## Options Main Oven

**Timer** No

**Minimum Temperature** 50 °C

End of cooking acoustic alarm Yes

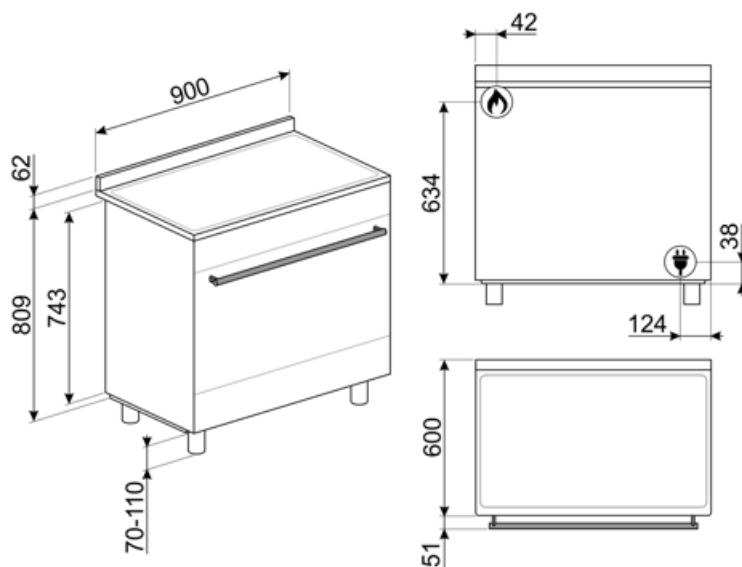
Maximum temperature 260 °C

## 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)



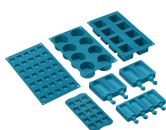
### PPR9

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

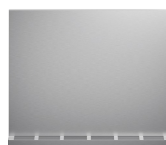
### GTP

\*\* 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.		R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Controle dos botões
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Portas de vidros duplos: Número de portas envidraçadas.		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.
	Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.		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.
	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.		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.		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.
	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.		Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
	O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.		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 ultrarrápidos 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

### **Removable 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

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque 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)

---

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Single turbine**

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