

B91GMX2

Dimensão 90x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 1

Cavity heat source Elétrico Tipo de placa Placa a gás Tipo de forno principal Termoventilado Sistema de limpeza no forno Programa de limpeza

VaporClean principal Código EAN 8017709329174

Classe energética



Design







Tipo de fogão

Detalhes do painel de

comandos

Design

Logo

Posição do logótipo

Acabamentos

Painel anti salpicos

Design

Cor da placa

Tipo grelhas

Série Squadrato

Painel de comandos em aço

Α

inox antidedadas

Classica

Logótipo aplicado

Aço inox

Logótipo no painel abaixo

do forno

Aço inox escovado

Sim Master Aço inox

Grelhas em ferro fundido

Comandos

Design dos comandos

Cor dos comandos N° de comandos

Cor da serigrafia

Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Pés

9

Rotativos

Comandos Master Glass

Comandos em preto

Serigrafia em preto

Porta com dois perfis

horizontais

Vidro preto

Série Classica

Aço inox

Zona de arrumação com

tampa

Pés cinzentos

Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno

Estático



Ventilado









Termoventilado



Eco





Base





Grill ventilado



Base com ventilador

SMEG SPA

03/12/2025



Outras funções



Descongelar por tempo

Funções de limpeza



VaporClean

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 6

Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Anterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Posterior central - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Posterior direito - Queimador a gás rápido - 3.00 kW

Tipo de queimadores a

standard

Ignição eletrónica nos

comandos

Queimadores a gás

Sim

Válvulas de segurança

corte rápido do gás

Tampas dos queimadores a gás Sim

Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



















N° de ventiladores 2 Volume útil 115 I Capacidade bruta do 129 I forno (L)

Material da cavidade

Cavidade em esmalte

EverClean

5

N° de níveis para

tabuleiros

Tipo de quias para tabuleiros

Tipo de iluminação

Potência das lâmpadas

do tempo de cocção lluminação na abertura

da porta

Abertura da porta

Porta desmontável

Porta interna totalmente em vidro

Guias laterais em metal

Iluminação de halogéneo

Opções de programação Temporizador com fim de cozedura automático

Sim

Aba para baixo

Sim Sim Vidro interno removível Sim 3

N° vidros da porta do forno

N° vidros 2 termorrefletores na

porta

Termostato de segurança

Tangencial Sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do

interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da Controlo eletromecânico da temperatura temperatura

1700 W

1200 W

2 x 1550 W

Sim

371x724x418 mm

Potência da resistência

inferior

Potência da resistência

superior

Potência do grill 1700 W Potência do grill largo 2900 W

Potência da resistência circular

Tipo de Grill Grill elétrico



Opções do forno principal

Alarme acústico de fim

Sim

Temperatura máxima

260 °C

de cocção

Temperatura mínima

50 °C

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha em ferro fundido 1

para Wok

Grelha redutora em

esmalte

Grelha com segurança

traseira e lateral

Tabuleiro 20 mm de

profundidade

110 cm

Ligação elétrica

Potência elétrica

nominal

3200 W

Corrente (Amperes)

Tensão (Volts)

Electric cable

14 A

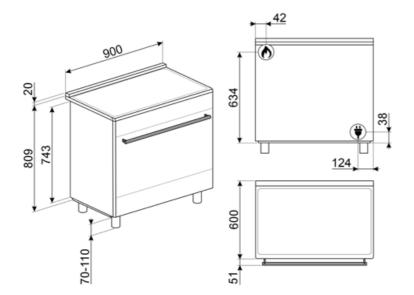
220-240 V

Comprimento do cabo

de alimentação

Frequência (Hz) 50/60 Hz Bloco de terminais 3 polos

Instalado, monofásico





Acessórios Compatíveis

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm. com cavidade SO.



Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.

BBQ9



AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.

BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

BGTR9



Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás Dimensões LxPxA: 288x514x51 mm

BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

KITC9X9-1

Para fogões Portofino Em aço inox Larg 90 x Alt 75 cm

PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

KITPBX

SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças





SMOLD



7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



Symbols glossary

| | Grelho |
|-------|--------|
| لتكنا | Cmaa |

Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UF



Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e





Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros



Knobs control