

# B91GMX2

|                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Dimensão                              | 90x60 cm                       |
| Nº 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 principal | Programa de limpeza VaporClean |
| Código EAN                            | 8017709329174                  |
| Classe energética                     | A                              |



## Design



|                                       |   |                               |                                   |
|---------------------------------------|---|-------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Design</b>                         | Mista                                     | <b>Comandos</b>               | Rotativos                         |
| <b>Design</b>                         | Master                                    | <b>Design dos comandos</b>    | Comandos Master Glass             |
| <b>Tipo de fogão</b>                  | Série Squadrato                           | <b>Cor dos comandos</b>       | Comandos em preto                 |
| <b>Cor</b>                            | Aço inox                                  | <b>Nº de comandos</b>         | 9                                 |
| <b>Acabamentos</b>                    | Aço inox escovado                         | <b>Cor da serigrafia</b>      | Serigrafia em preto               |
| <b>Detalhes do painel de comandos</b> | Painel de comandos em aço inox antedeadas | <b>Estética da porta</b>      | Porta com dois perfis horizontais |
| <b>Logo</b>                           | Logótipo aplicado                         | <b>Tipo de vidro do forno</b> | Vidro preto                       |
| <b>Posição do logótipo</b>            | Logótipo no painel abaixo do forno        | <b>Puxador</b>                | Série Classica                    |
| <b>Painel anti salpicos</b>           | Sim                                       | <b>Cor do puxador</b>         | Aço inox                          |
| <b>Cor da placa</b>                   | Aço inox                                  | <b>Gaveta de arrumação</b>    | Zona de arrumação com tampa       |
| <b>Tipo grelhas</b>                   | Grelhas em ferro fundido                  | <b>Pés</b>                    | Pés cinzentos                     |

## Programas / Funções

Nº funções do forno 9


Funções de forno

|                 |             |                     |
|-----------------|-------------|---------------------|
| Estático        | Ventilado   | Termoventilado      |
| Eco             | Grill curto | Grill               |
| Grill ventilado | Base        | Base com ventilador |

## Outras funções

 Descongelo por tempo

## Funções de limpeza

 VaporClean

## Características técnicas da placa

**UR**

### 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

|  |                            |  |  |
|--|----------------------------|--|--|
| <b>Tipo de queimadores a gás</b>       | Queimadores a gás standard | <b>Válvulas de segurança corte rápido do gás</b> | Sim  |
| <b>Ignição eletrónica nos comandos</b> | Sim                        | <b>Tampas dos queimadores a gás</b>              | Tampas dos queimadores em esmalte preto mate |

## Características técnicas do forno principal



|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <b>Nº de ventiladores</b>                       | 2   | <b>Vidro interno removível</b>                         | Sim                                    |
| <b>Volume útil</b>                              | 115 l                                       | <b>Nº vidros da porta do forno</b>                     | 3                                      |
| <b>Capacidade bruta do forno (L)</b>            | 129 l                                       | <b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>             | 2                                      |
| <b>Material da cavidade</b>                     | Cavidade em esmalte EverClean               | <b>Termostato de segurança</b>                         | Sim                                    |
| <b>Nº de níveis para tabuleiros</b>             | 5   | <b>Sistema de arrefecimento</b>                        | Tangencial                             |
| <b>Tipo de guias para tabuleiros</b>            | Guias laterais em metal                     | <b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b> | 371x724x418 mm                         |
| <b>Tipo de iluminação</b>                       | Iluminação de halogéneo                     | <b>Controlo da temperatura</b>                         | Controlo eletromecânico da temperatura |
| <b>Potência das lâmpadas</b>                    | 40 W  | <b>Potência da resistência inferior</b>                | 1700 W                                 |
| <b>Opções de programação do tempo de cocção</b> | Temporizador com fim de cozedura automático | <b>Potência da resistência superior</b>                | 1200 W                                 |
| <b>Iluminação na abertura da porta</b>          | Sim   | <b>Potência do grill</b>                               | 1700 W                                 |
| <b>Abertura da porta</b>                        | Aba para baixo                              | <b>Potência do grill largo</b>                         | 2900 W                                 |
| <b>Porta desmontável</b>                        | Sim   | <b>Potência da resistência circular</b>                | 2 x 1550 W                             |
| <b>Porta interna totalmente em vidro</b>        | Sim   | <b>Tipo de Grill</b>                                   | Grill elétrico                         |

## Opções do forno principal

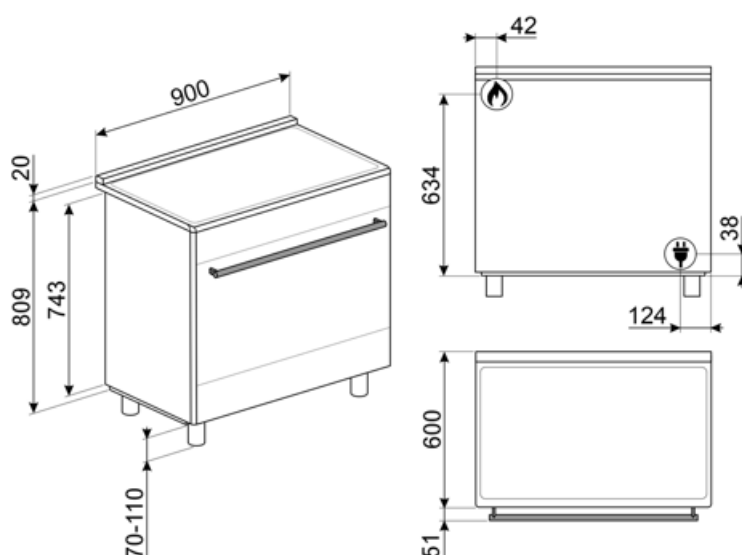
|                                  |       |                    |        |
|----------------------------------|-------|--------------------|--------|
| Alarme acústico de fim de cocção | Sim   | Temperatura máxima | 260 °C |
| Temperatura mínima               | 50 °C |                    |        |

## Acessórios incluídos no forno principal

|                                  |   |   |   |
|----------------------------------|---|---|---|
| Grelha em ferro fundido para Wok | 1 | Grelha com segurança traseira e lateral | 1 |
| Grelha redutora em esmalte       | 1 | Tabuleiro 20 mm de profundidade         | 1 |

## Ligação elétrica

|                           |                         |                                    |          |
|---------------------------|-------------------------|------------------------------------|----------|
| Potência elétrica nominal | 3200 W                  | Comprimento do cabo de alimentação | 110 cm   |
| Corrente (Amperes)        | 14 A                    | Frequência (Hz)                    | 50/60 Hz |
| Tensão (Volts)            | 220-240 V               | Bloco de terminais                 | 3 polos  |
| Electric cable            | Installed, Single phase |                                    |          |



## Not included accessories

### AIRFRY9

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.



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



### PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



### BBQ9



### KITC9X9-1

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



### GTT

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



### 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.



### GTP

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



### BGTR9

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



### KITPBX



### 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.



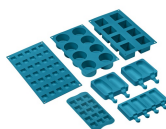
### PALPZ

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






























### 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 (TT)

-  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.
-  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.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  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.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  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.
-  Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.

- 
-  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 de baixo 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.
-  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.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  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.
-  Knobs control
-  Gás: os fogões a gás oferecem o controlo instantâneo do calor, tempos de cocção e capacidade de cozinhar a temperaturas mais baixas que os fornos elétricos.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  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.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

---

## Benefit (TT)

---

### Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

### Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

### Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

### Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

### Turbina Dupla

O forno tem duas ventoinhas equipadas com dois elementos de aquecimento circulares que permitem cozinhar com calor rotativo

### Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

### Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### 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)

**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)

**Knobs control**

Easy and intuitive timer setting with a elegant knobs

**Storage compartment**

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