

B91GMXI9

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	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709278632
Energy efficiency class	A



Aesthetics












Aesthetic	Mista	Control knobs	Smeg USA
Serie	Mestre	Controls colour	Soft touch black
Design	Square design	No. of controls	9
Colour	Stainless steel	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamento	Satin	Door	With 2 horizontal strips
Command panel finish	Finger friendly stainless steel	Glass type	Black
Logo	Logotipo aplicado	Handle	Smeg Classic
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Handle Colour	Brushed stainless steel
Upstand	Yes	Storage compartment	Door
Cor da placa	Stainless steel	Feet	Silver
Type of pan stands	Cast Iron	Plinth	No
Type of control setting	Control knobs		

Programs / Functions

No. of cooking functions	9
--------------------------	---

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Eco	 Small grill	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Fan assisted bottom


Other functions

 Defrost by time
--

Recipes

No

Cleaning functions

 Vapor clean
--

Hob technical features



Total no. of cook zones 6

Front left - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW

Rear left - Gas - AUX - 1.00 kW

Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Rear right - Gas - Rapid - 3.00 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	2	Removable inner door	Yes
Net volume of the cavity	115 l	Total no. of door glasses	3
Gross volume, 1st cavity	129 l	No. of thermo-reflective door glasses	2
Cavity material	Ever Clean enamel	Safety Thermostat	Yes
No. of shelves	5	Cooling system	Tangential
Type of shelves	Metal racks	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm
Roof Liner	No	Temperature control	Electro-mechanical
Light type	Halogen	Lower heating element power	1700 W
Light Power	40 W	Upper heating element - Power	1200 W
Cooking time setting	Conta-minutos + cozimento fino	Grill element	1700 W
Light when oven door is open	Yes		

Door opening	Flap down	Large grill - Power	2900 W
Removable door	Yes	Circular heating element - Power	2 x 1550 W
Full glass inner door	Yes	Grill type	Electric
		Tilting grill	No

Options Main Oven

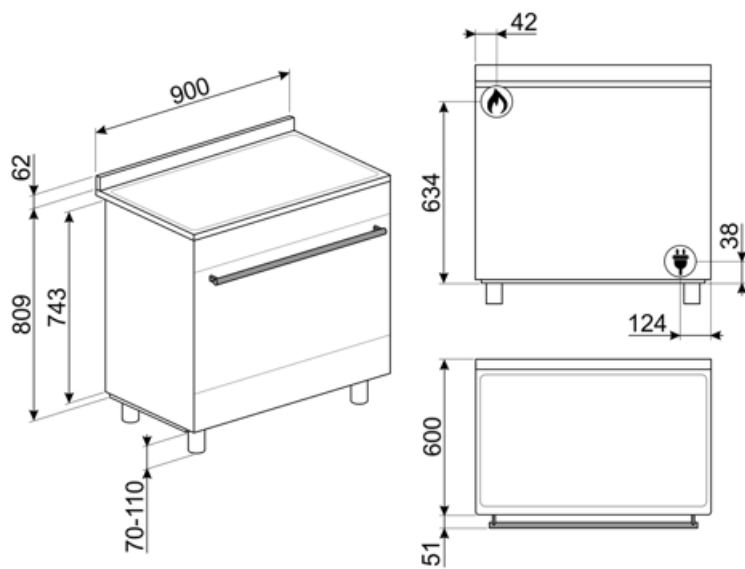
Timer	No	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Cast iron wok support	1	40mm deep tray	1
Moka stand	1	Grill mesh	1
Rack com batente traseiro e lateral	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

AIRFRY

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.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



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.



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.



BBQ9



BN920

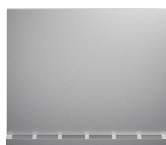
GTP

** 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

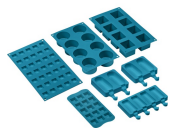
Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



SFLK1

Bloqueio para crianças































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

Symbols glossary

 <p>Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.</p>	 <p>R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos</p>
 <p>Instalação em coluna: Instalação em coluna</p>	 <p>Controle dos botões</p>
 <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>	 <p>Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
 <p>Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.</p>	 <p>Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.</p>
 <p>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.</p>	 <p>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.</p>

-  **Meia grelha:** Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.
-  **Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  **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.
-  **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **Queimadores ultrarrápidos:** Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
-  **Limpeza a Vapor:** uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
-  **A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**

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

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

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

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat