B91GMXI9

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	8017709278632
Classe energética	A

Design

Design	Mista	**Cor dos comandos**	Comandos pretos soft touch
Design	Master	**Nº de comandos**	9
Cor	Aço inox	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Acabamentos	Aço inox escovado	**Puxador**	Puxador Série Classica
Tipo de fogão	Série Squadrato	**Cor do puxador**	Puxador em aço inox
Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais	**Tipo de vidro do forno**	Vidro preto
		Pés	Pés cinzentos
Painel anti salpicos	Sim	**Gaveta de arrumação**	Zona de arrumação com tampa
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido		
Cor da placa	Aço inox	**Logótipo**	Logótipo aplicado
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas	**Posição do logótipo**	Logótipo no painel abaixo do forno
Design dos comandos	Smeg Master Pro Soft Touch		

Programas / Funções

Nº de funções do forno	9

Funções de forno

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

Funções de limpeza

- VaporClean

Outras funções

- Descongelar por tempo

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

Tipo de queimadores a gás	Queimadores a gás standard	**Válvulas de segurança corte rápido do gás**	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	**Tampas dos queimadores a gás**	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal

Nº de ventiladores	2	**Vidro interno removível**	Sim
Volume útil	115 l	**Nº vidros da porta do forno**	3
Capacidade bruta do forno (L)	129 l	**Nº vidros termorrefletores na porta**	2
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**Termostato de segurança**	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	5	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	371x724x418 mm
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	**Controlo da temperatura**	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência das lâmpadas	40 W	**Potência da resistência inferior**	1700 W
Opções de programação do tempo de cocção	Temporizador com fim de cozedura automático		
Iluminação na abertura da porta	Sim		

Abertura da porta	Aba para baixo	**Potência da resistência superior**	1200 W
Porta desmontável	Sim	**Potência do grill**	1700 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	**Potência do grill largo**	2900 W
		Potência da resistência circular	2 x 1550 W
		Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno principal

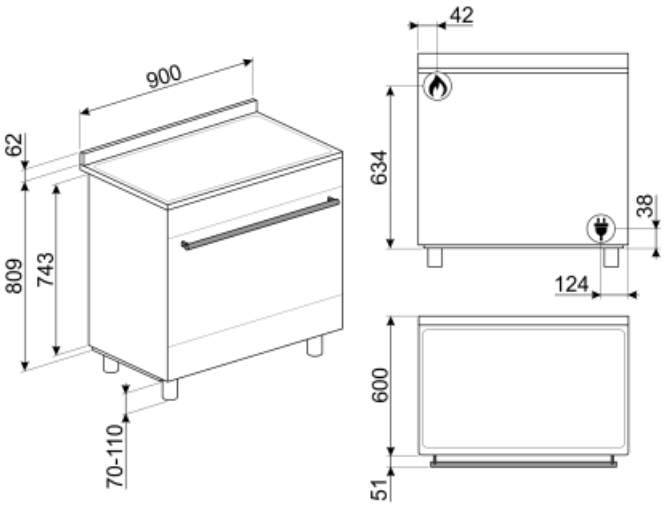
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	**Temperatura máxima**	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha em ferro fundido para Wok	1	**Tabuleiro 40 mm de profundidade**	1
Grelha redutora em esmalte	1	**Grelha para inserir no tabuleiro**	1
Grelha com segurança traseira e lateral	1		

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3200 W	**Comprimento do cabo de alimentação**	120 cm
Corrente (Amperes)	14 A	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	**Bloco de terminais**	3 polos
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		


900
62
809
743
70-110
42
634
38
124
600
51

Not included accessories

TPKTR9

Teppan Yaki para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás

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.

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

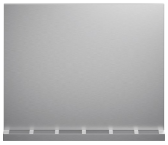
PRTX

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 tipico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm

BBQ9

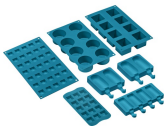


KITC9X9-1

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

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

GTT

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

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.