BG91N2

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709316716
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



Esthétique

Esthétique	Classica	**Type d'afficheur**	Tactile
Série	Concerto	**Couleur des touches**	Gris métal
Couleur	Noir	**Nombre de manettes**	7
Design	Standard	**Couleur de la sérigraphie**	Gris métal
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux	**Poignée**	Smeg Classica
Dosseret	Oui	**Couleur de la poignée**	Inox brossé
Type de grilles	Fonte	**Type de verre**	Stopsol
Couleur de la table de cuisson	Inox	**Pieds**	Gris métal
Finitions du bandeau de commandes	Inox	**Compartiment de rangement**	Porte
Manettes de commande	Smeg Master Glass	**Logo**	Appliqué
Couleur des manettes	Noir	**Position du logo**	Bandeau sous le four

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	8

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Eco
- Gril moyen
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole ventilée

Fonction de nettoyage

- Vapor Clean

Caractéristiques techniques table de cuisson

UR

Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Gaz - Rapide - 2.90 kW
Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
Central - Gaz - Ultra-rapide - 4.00 kW
Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Type de brûleur gaz	Standard	**Thermocouple**	Oui
Allumage intégré aux manettes	Oui	**Chapeaux de brûleurs gaz**	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal

Nombre de lampes	2	**Vitre intérieure démontable**	Oui
Nombre de turbines	2	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Volume net de la cavité	115 l	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	2
Capacité brute (litres)	129 l	**Thermostat de sécurité**	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	371x724x418 mm
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Contrôle de température**	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	**Puissance résistance sole**	1700 W
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance voûte**	1200 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Puissance résistance gril**	1700 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui		
Type d'ouverture de la porte	Abattante		
Porte démontable	Oui		

Porte intérieure plein verre	Oui	**Puissance résistance gril fort**	2900 W
		Puissance résistance circulaire	2 x 1550 W
		Type de gril	Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur	Oui	**Température minimale**	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	**Température maximale**	260 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Lèchefrite profond 20 mm**	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	3200 W	**Type de câble d'alimentation installé**	Oui, monophasé
Intensité	14 A	**Fréquence**	50/60 Hz
Tension	220-240 V	**Borne de raccordement**	3 pôles
Tension 2	380-415 V		

Not included 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.



KITH900BG91



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille

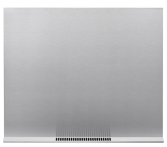


KIT600SNL-9



BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



KIT90X9-1

Crédence murale en inox, 90 cm, pour centres de cuisson Concerto



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)



AL90X9

Support adapté aux centres de cuisson Concerto de 90 cm avec plan de cuisson gaz et four MF



SFLK1

Sécurité enfants



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

BBQ9



KIT90N9



Crédence murale, 90 cm, noir, pour centres de cuisson BM et BU



KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)

PPX6090-1



Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm

PALPZ

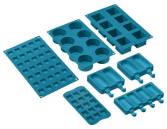


Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm

Symbols glossary (TT)

A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie

Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.

Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).

Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.

5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.

Indique le volume utile de la cavité du four.