

BG91CTN9-1

| | |
|---|-------------------|
| Taille du piano 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 | Catalyse |
| Code EAN | 8017709279646 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |



Esthétique



| | | | |
|--|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Esthétique | Classica | Manettes de commande | Soft Touch |
| Série | Concerto | Couleur des manettes | Noir velours / Mat |
| Design | Standard | Nombre de manettes | 7 |
| Couleur | Noir | Couleur de la sérigraphie | Gris métal |
| Finitions du bandeau de commandes | Tôle émaillée colorée | Type d'afficheur | Tactile |
| Logo | Appliqué | Porte | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| Position du logo | Bandeau sous le four | Type de verre | Stopsol |
| Dosseret | Oui | Poignée | Smeg Classica |
| Couleur de la table de cuisson | Inox | Couleur de la poignée | Inox brossé |
| Type de grilles | Fonte | Compartment de rangement | Porte |
| Type de commandes | Manettes | Pieds | Gris métal |

Programmes / Fonctions

| | |
|--------------------------------|---|
| Nombre de fonctions de cuisson | 8 |
|--------------------------------|---|

Fonctions de cuisson traditionnelle

| | | |
|---------------|-----------------|-------------------|
| Statique | Chaleur brassée | Chaleur tournante |
| Eco | Gril fort | Gril fort ventilé |
| Sole ventilée | Tournebroche | |

Fonction de nettoyage

| | |
|----------|-------------|
| Catalyse | Vapor Clean |
|----------|-------------|

Caractéristiques techniques table de cuisson

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

| | | | |
|------------------------------|-----|---------------------------------|------------|
| 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

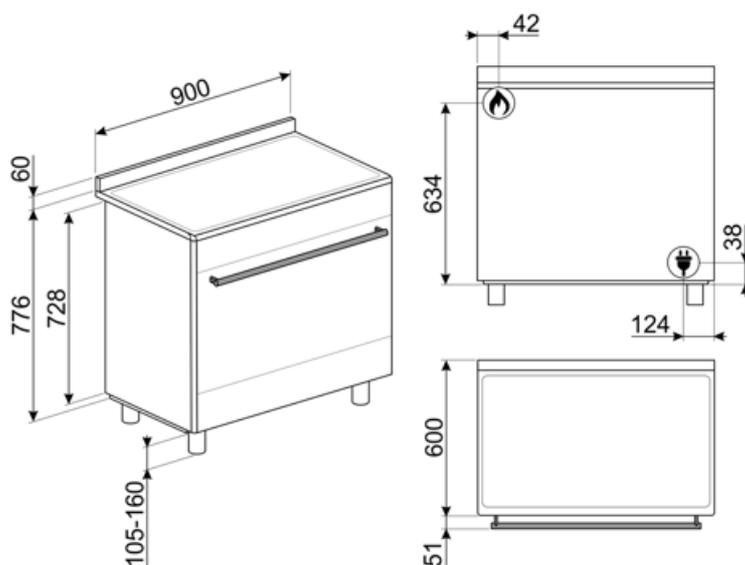
| | | | |
|------------------------------|-----|----------------------|--------|
| Programmateur/Minuteur | Oui | Température minimale | 50 °C |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 260 °C |

Accessoires inclus four principal

| | | | |
|--------------------------------------|---|-------------------------------|---|
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 1 | Grille intégrée au lèchefrite | 1 |
| Lèchefrite profond 40 mm | 1 | Parois catalytiques | 3 |

Raccordement électrique

| | | | |
|-------------------------------|-----------|-----------------------|----------|
| Puissance nominale électrique | 3200 W | Fréquence | 50/60 Hz |
| Intensité | 14 A | Borne de raccordement | 3 pôles |
| Tension | 220-240 V | | |



Accessoires Compatibles

AIRFRY9

Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



BBQ9



BN920



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 lèche-frites.



KIT600SNL-9



KIT90X9-1

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



KITH95

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



AL90X9

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



BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



BN940



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 lèche-frites.



KIT90N9

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



KITH900BG91



KITPDQ

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





KITROT9

Kit tournebroche pour centres de cuisson
90x60, nouvelle cavité 115 litres



PALPZ

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



SFLK1

Sécurité enfants



KITSB9MB



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.



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

Symbols glossary

-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Commandes par manettes
-  Afficheur Digital
-  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 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 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.
-  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.
-  Système de nettoyage catalyse.
-  Installation en hauteur
-  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.
-  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
-  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.
-  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.
-  **Tournebroche** : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.
-  **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.
-  **Ouverture automatique** : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.
-  **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.**
-  **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).
-  **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.
-  **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 gras et de les retirer facilement.

Benefit (TT)

Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat. Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

Catalyse

Nettoyage du four facilité grâce aux parois catalytiques de la cavité

Ce processus permet un nettoyage et un dégraissage continus des trois parois de la cavité dès que le four est en marche et atteint 200°C.

Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

Compartiment de rangement

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

Double turbine

Deux turbines et deux résistances circulaires permettent une cuisson à chaleur tournante