

## BG91CTX2

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	8017709316723
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



## Esthétique



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

## 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

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

## Caractéristiques techniques table de cuisson

 <b>UR</b>						
<b>Nombre total de foyers</b> 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

 115L	 2	 5	 1	 3	 4	 6	 7	 8
<b>Nombre de lampes</b>	2	<b>Vitre intérieure démontable</b>						
<b>Nombre de turbines</b>	2	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>						
<b>Volume net de la cavité</b>	115 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>						
<b>Capacité brute (litres)</b>	129 l	<b>Thermostat de sécurité</b>						
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Système de refroidissement</b>						
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>						
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	371x724x418 mm						
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Contrôle de température</b>						
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance sole</b>						
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance voûte</b>						
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril</b>						
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	1700 W						
<b>Porte démontable</b>	Oui	1200 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

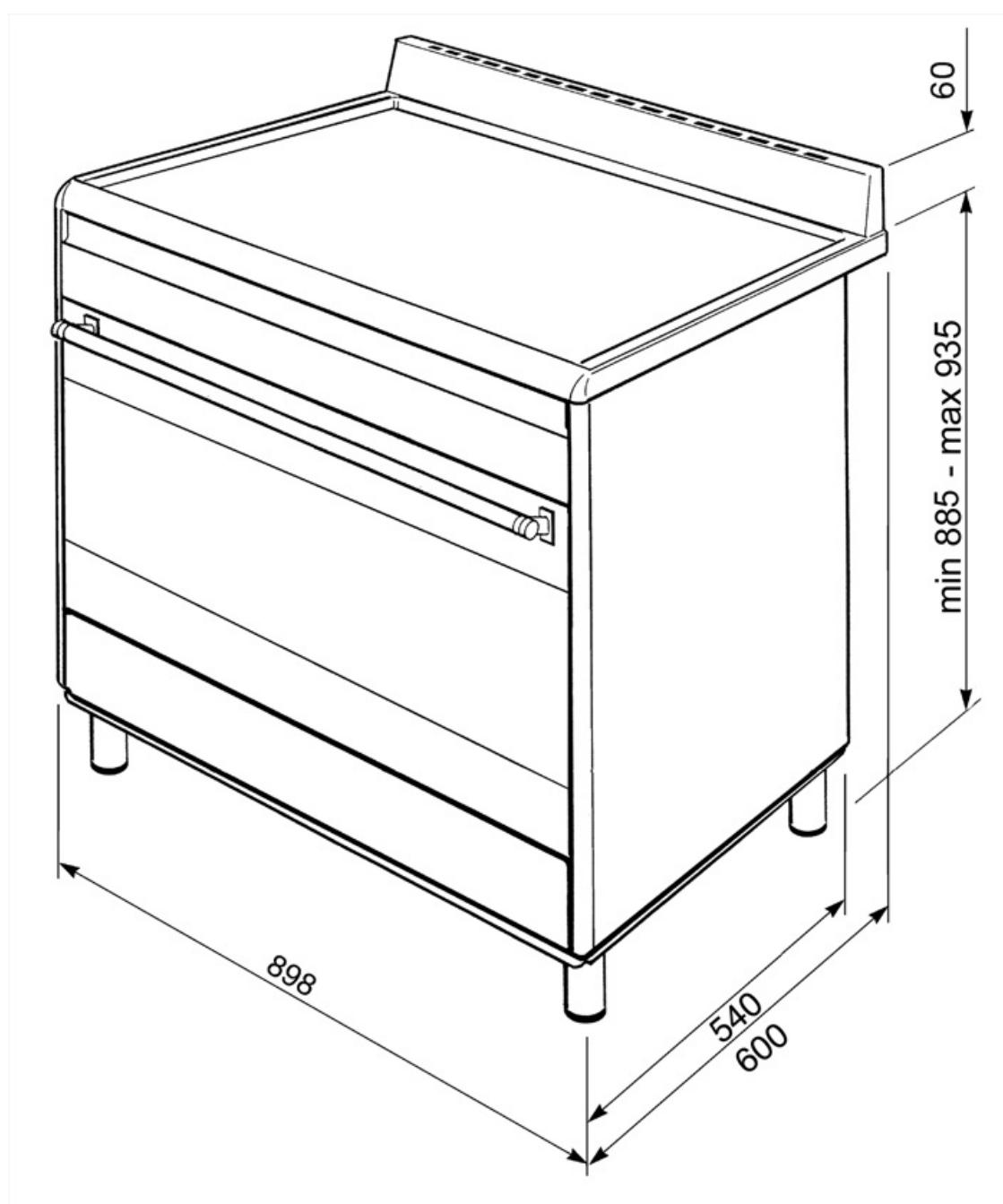
---

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Parois catalytiques	3
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	Type de prise	Non



## 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.

### AL90X9



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

### BBQ9



### BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### 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.



### 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.

### KIT600SNL-9



### KIT90X9-1

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



### KITH900BG91



### KITH95

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



### KITPDQ

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



### PALPZ



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

### SFLK1

Sécurité enfants

### 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

---

## Alternative products

---



**BG91CTN2**

Couleur: Noir

## 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



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.



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.



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.



Système de nettoyage catalyse.



Installation en hauteur



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.



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.



**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.



Commandes par manettes



**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 graisseux et de les retirer facilement.



Afficheur Digital