

BG91CTX2

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

90x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Catalyse

8017709316723

Α



Esthétique







Design Standard

Finitions du bandeau de Inox

commandes

Esthétique Classica
Logo Embouti
Couleur Inox

Position du logo Bandeau sous le four

Finition Satiné

Dosseret Oui

Série Concerto

Couleur de la table de Inox

cuisson

Type de grilles Fonte
Type de commandes Manettes

Manettes de commande Smeg Master Glass

Couleur des manettes Noir Nombre de manettes 7 Couleur de la Noir sérigraphie

Type d'afficheur Tactile

Porte Avec 2 bandeaux

horizontaux

Inox brossé

Porte

Type de verre Stopsol
Poignée Smeg Classica

Poignée Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

Pieds Gris métal

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

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 Allumage intégré aux Standard

Caractéristiques techniques four principal

Oui

Thermocouple

Chapeaux de brûleurs

Vitre intérieure

Nombre de vitres de la

thermo-réfléchissantes

Thermostat de sécurité

démontable

porte du four

de la porte

Système de

refroidissement

cavité (HxLxP)

Nombre de vitres

Oui

Oui

3

2

Oui

Tangentiel

Emaillés noir mat

manettes



















2 Nombre de lampes Nombre de turbines 2

Volume net de la cavité 115 l Capacité brute (litres) 129 I

Matériau de la cavité **Email Ever Clean** Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de cuisson

Supports en métal

Type d'éclairage Halogène Puissance de l'éclairage 40 W

programmation de la durée de cuisson

Options de Début et fin de cuisson

Eclairage à l'ouverture

de la porte Type d'ouverture de la

porte Porte démontable Oui

Oui

Abattante

Puissance résistance

sole Puissance résistance

Dimensions nettes de la 371x724x418 mm

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

gril

voûte

1700 W

30/11/2025

1700 W

1200 W

SMEG SPA



Porte intérieure plein verre

Oui

Puissance résistance

gril fort

Puissance résistance

circulaire

Type de gril

2900 W

2 x 1550 W

Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de

cuisson

Oui

Température minimale

Température maximale

50 °C 260 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 20

mm

Parois catalytiques

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

3200 W

14 A

Intensité **Tension** 220-240 V Tension 2 380-415 V Type de câble d'alimentation installé

Fréquence Borne de raccordement Oui, monophasé

50/60 Hz 3 pôles



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





BN920

GTP



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

Kit rails télescopiques à sortie partielle

(1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour

fours traditionnels. Conçu en acier inox

facilite l'extraction en douceur des

AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et



BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



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

lèchefrites.



KIT90X9-1

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



KITH900BG91



KITPDQ



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



KITH95

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



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

	т	ונ
	T.	31
IC.	г.	31
E.	L	31

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



Système de nettoyage catalyse.



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



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.



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 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).



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.



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.



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



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.



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Digital



Commandes par manettes