BG91IX2

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placas de Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709316792
Classe energética	A



Design

Tipo de fogão	Série Standard	**Cor dos comandos**	Comandos em preto
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox	**Nº de comandos**	7
Design	Classica	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Logo	Logótipo embutido	**Display/ relógio**	Display Touch Control
Cor	Aço inox	**Estética da porta**	Porta com dois perfis horizontais
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	**Tipo de vidro do forno**	Vidro silver
Acabamentos	Aço inox escovado	**Puxador**	Série Classica
Design	Concerto	**Cor do puxador**	Aço inox
Cor da placa	Aço inox	**Gaveta de arrumação**	Zona de arrumação com tampa
Comandos	Rotativos	**Pés**	Pés cinzentos
Design dos comandos	Comandos Master Glass		

Programas / Funções

Nº funções do forno 8

Funções de forno

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

Funções de limpeza

VaporClean

Opções da placa

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	**Opção de limitador potência por níveis**	3700, 4800, 7400 W
Eco-logic opção limitadora de potência	Sim		

Características técnicas da placa

Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Central - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posterior direito - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Número de zonas com PowerBooster	5	**Indicador de diâmetro mínimo do recipiente**	Sim
Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim	**Indicador da zona selecionada**	Sim
Reconhecimento automático do recipiente	Sim	**Indicador de calor residual**	Sim

Características técnicas do forno principal

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

Iluminação na abertura da porta	Sim	**Potência da resistência inferior**	1700 W
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

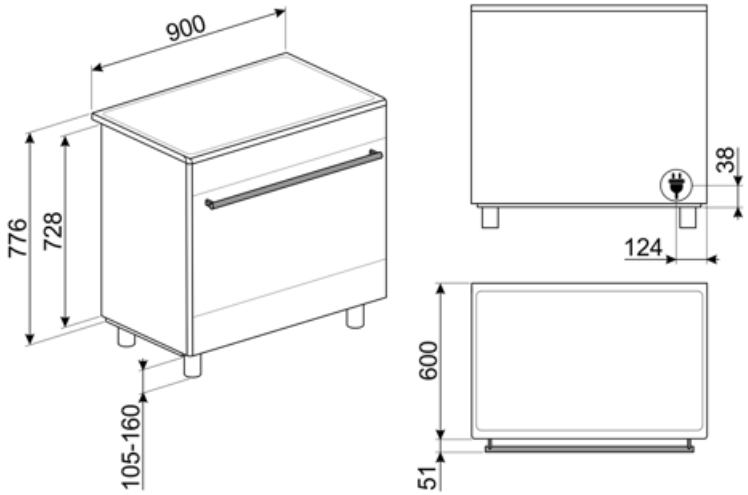
Temporizador	Sim	**Temperatura mínima**	50 °C
Alarme sonoro de fim de confeção	Sim	**Temperatura máxima**	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança traseira e lateral	1	**Tabuleiro 20 mm de profundidade**	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	10600 W	**Tipos de ligação adicionais**	Double and Three Phase
Corrente (Amperes)	46 A	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	**Bloco de terminais**	5 polos
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	**Ficha elétrica**	Não


900
776
728
105-160
38
124
600
51

Acessórios Compatíveis



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.



BBQ9



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



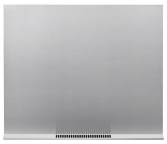
GTT

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



KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



KIT90X9-1

Painel de parede para fogão Concerto, Aço inox, 90 cm



KITH900BG91

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for Concerto cookers single or double cavities, hight 900 mm



KITH95

Pés para extensão de altura (91-96 cm) em aço inox



KITPDQ

Pés para redução de altura (850 mm), aço inox para fogões



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



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



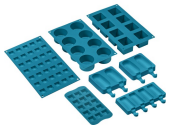
SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 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

Symbols glossary



PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.



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



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.



EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.



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.



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.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.



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.



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 superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.

Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.

Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.

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.

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

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.

Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.

Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.

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.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.

Knobs control