

BG91X2

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709316709
Classe energética	A



Design



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

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

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Queimador a gás rápido - 2.90 kW
Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Central - Queimador a gás ultrarrápido - 4.00 kW
Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Tipo de queimadores a gás	Queimadores a gás standard	Válvulas de segurança corte rápido do gás	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	Tampas dos queimadores a gás	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

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 da resistência inferior	1700 W
Potência das lâmpadas	40 W		
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim		
Iluminação na abertura da porta	Sim		
Abertura da porta	Aba para baixo		

Porta desmontável	Sim	Potência da resistência superior	1200 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Potência do grill	1700 W
		Potência do grill largo	2900 W
		Potência da resistência circular	2 x 1550 W
		Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno principal

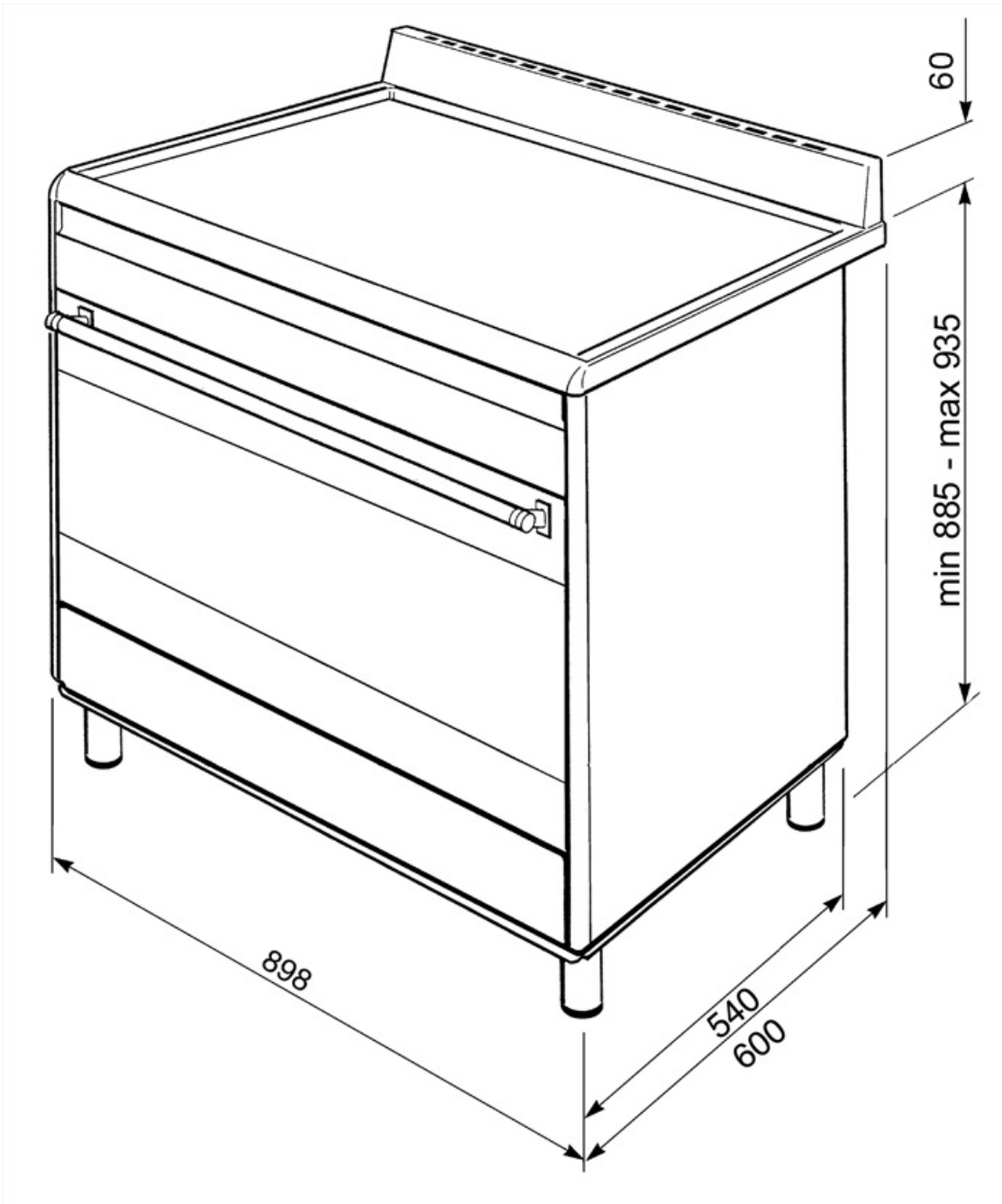
Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

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

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3200 W	Electric cable	Installed, Single phase
Corrente (Amperes)	14 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	3 polos
Tensão 2 (Volts)	380-415 V		



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

GTP

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



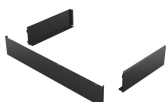
KIT600SNL-9

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



KITH900BG91

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



KITPDQ

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



PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



AL90X9

Painel traseiro alto com ventilação para fogões Concerto e Sinfonia 90 cm x 60 cm



BG6090-1

Grill em ferro fundido para fogões Concerto



BN940

GTT

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



KIT90X9-1

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



KITH95

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



PALPZ

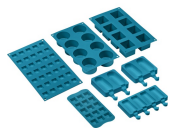
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças





























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

-  Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.
-  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.
-  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.
-  Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.
-  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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  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 eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, 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.
-  O interior da porta do forno totalmente coberto por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.

-
- | | |
|--|---|
|  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |
|  <p>Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |  <p>Knobs control</p> |

Benefit (TT)

Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Controlo tátil

Definição do temporizador fácil e intuitiva com um simples toque

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Turbina Dupla

O forno tem duas ventoinhas equipadas com dois elementos de aquecimento circulares que permitem cozinhar com calor rotativo