

# **BG91X2**

Dimensão 90x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 1

Cavity heat sourceElétricoTipo de placaPlaca a gásTipo de forno principalTermoventiladoSistema de limpeza no fornoPrograma de limpeza

principal VaporClean
Código EAN 8017709316709

Classe energética A



### Design





Tipo de fogãoSérie StandardDetalhes do painel dePainel de comandos em aço

comandos inox
Design Classica

Logo Logótipo embutido

Cor Aço inox

Posição do logótipo Logótipo no painel abaixo

do forno

Acabamentos Aço inox escovado

Painel anti salpicos Sim

Design Concerto

Cor da placa Aço inox

Tipo grelhas Grelhas em ferro fundido

**Comandos** Rotativos

Design dos comandos Cor dos comandos

N° de comandos Cor da serigrafia Display/ relógio Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Pés

Comandos Master Glass Comandos em preto

7

Serigrafia em preto Display Touch Control Porta com dois perfis

horizontais Vidro silver Série Classica Aço inox

Zona de arrumação com

tampa

Pés cinzentos

# Programas / Funções

N° 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

Ignição eletrónica nos

comandos

Queimadores a gás

corte rápido do gás

Válvulas de segurança

Tampas dos

Tampas dos queimadores queimadores a gás em esmalte preto mate

Sim

Sim

Sim

**Tangencial** 

371x724x418 mm

3

# Características técnicas do forno principal

standard

Sim



















N° de lâmpadas

2 N° de ventiladores 2 Volume útil 115 I Capacidade bruta do 129 I

forno (L)

Material da cavidade

Cavidade em esmalte

EverClean

N° de níveis para tabuleiros

Tipo de quias para tabuleiros

Tipo de iluminação

Potência das lâmpadas

Opções de programação Programador de início e de do tempo de cocção Iluminação na abertura

da porta Abertura da porta 5

Guias laterais em metal

lluminação de halogéneo 40 W

Sim

Aba para baixo

Vidro interno removível

N° vidros da porta do forno

N° vidros 2

termorrefletores na

porta

Termostato de segurança

Sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do

interior da cavidade (AxLxP)

Controlo da temperatura

Controlo eletromecânico da temperatura

Potência da resistência

1700 W

inferior



Porta desmontável Porta interna totalmente em vidro Sim Sim Potência da resistência

superior

Potência do grill Potência do grill largo

Potência da resistência

circular

Tipo de Grill

1200 W

1700 W 2900 W

2 x 1550 W

Grill elétrico

### Opções do forno principal

Temporizador Alarme acústico de fim

de cocção

Sim Sim

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260 °C

# Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança traseira e lateral

Tabuleiro 20 mm de profundidade

# Ligação elétrica

Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes) Tensão (Volts)

14 A

220-240 V

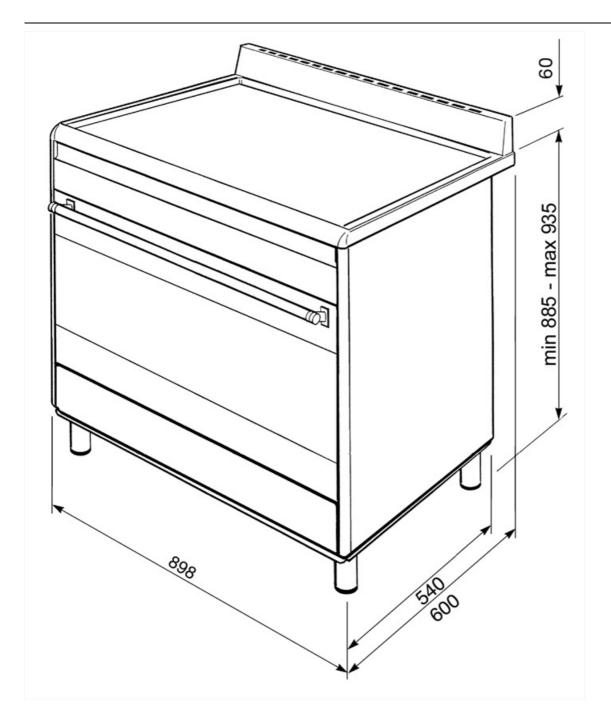
3200 W

cabo de alimentação de Sim

teste

Frequência (Hz) 50/60 Hz Bloco de terminais 3 polos







### 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.



#### AL90X9

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





### BG6090-1

Grill em ferro fundido para fogões



#### **BN940**

Concerto



### **BN920**

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



#### **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



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





#### 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.



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



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.



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.



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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



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



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.



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 quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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 central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



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.



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.





lluminação 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.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



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