


# BG91CTX9-1

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur première cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Catalyse
Code EAN	8017709279639
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A











## Esthétique

			
<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Type d'afficheur</b>	Tactile
<b>Série</b>	Concerto	<b>Couleur des touches</b>	Noir
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Nombre de manettes</b>	7
<b>Design</b>	Standard	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Porte</b>	Avec 2 bandeaux horizontaux	<b>Poignée</b>	Smeg Classica
<b>Dosseret</b>	Oui	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Type de grilles</b>	Fonte	<b>Type de verre</b>	Stopsol
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Pieds</b>	Silver
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox	<b>Compartment de rangement</b>	Abattant
<b>Manettes de commande</b>	Tactile	<b>Logo</b>	Embouti
<b>Couleur des manettes</b>	Noir velours / Mat	<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	8
--------------------------------	---


## Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Eco	 Gril fort	 Gril fort ventilé
 Sole ventilée	 Tournebroche	








## 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		
<b>Type de brûleur gaz</b>	Standard	<b>Thermocouple</b>	Oui
<b>Allumage intégré aux manettes</b>	Oui	<b>Chapeaux de brûleurs gaz</b>	Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal

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

Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance gril fort	2900 W
		Puissance résistance circulaire	1550 W
		Type de gril	Electrique

## Options four principal

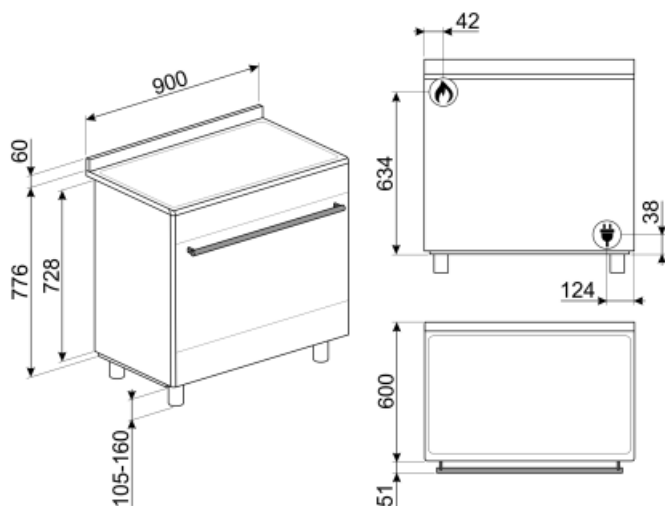
Programmeur/Minuteur	Oui	Température minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	260 °C

## Accessoires inclus four principal

Tournebroche	1	Lèche-frite profond 40 mm	1
Grille four avec arrêt arrière	1	Parois catalytiques	3

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	3200 W	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Intensité (A)	14 A	Borne de raccordement	3 pôles
Tension (V)	220-240 V		



## Not included accessories



### GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### SFLK1

Sécurité enfants



### GTP

\*\*Partially extractable telescopic guides (1 level)\*\* Extraction: 300 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished



### WOKGHU

Support WOK en fonte



### PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

### KITH900CPF9

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson BG91 (à 950 mm)



### BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



### KIT90X9-1

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



### KITH95

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

### PPX6090-1

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



### KITPDQ

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

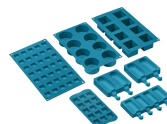
### KITPAX

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



### GTT












\*\*Totally extractable telescopic guides (1 level)\*\* Extraction: 433 mm Material: Stainless steel AISI 430 polished











### SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C

## Symbols glossary (TT)

- 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 pyrolytique 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.
-  Turbine + Résistance grill 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.
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  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 ou 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.
-  Turbine + Résistance grill 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).

- 
- |  |  |
|--|--|
|  <p>Tournebroche : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>  |  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>   |
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p>                                      |
|  <p>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 gras et de les retirer facilement.</p> |  <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p>   |