

BG91IN9-1

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	Induction
Type de four principale	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709293055
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



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

 Vapor Clean

Esthétique

Couleur	Noir	Nombre de manettes	7
Esthétique	Classica	Couleur de la sérigraphie	Silver
Série	Concerto	Poignée	Smeg Classica
Design	Standard	Couleur de la poignée	Inox brossé
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux	Type de verre	Stopsol
Hob colour	Inox	Pieds	Silver
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Compartment de rangement	Abattant
Manettes de commande	Smeg USA	Logo	Embouti
Couleur des manettes	Noir velours / Mat	Position du logo	Bandeau sous le four

Type d'afficheur	Tactile	Autres couleurs disponibles	Inox
------------------	---------	-----------------------------	------

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Nombre de foyers avec booster	5	Indication minimale diamètre d'utilisation	Oui
Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui	Indicateur zone sélectionnée	Oui
Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui	Affichage chaleur résiduelle	Oui

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	2	Vitre intérieure démontable	Oui
Nombre de turbines	2	Nombre de vitres de la porte du four	3
Volume net de la cavité	115 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Capacité brute (litres)	129 l	Thermostat de sécurité	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Système de refroidissement	Tangentiel
Nombre de niveaux de cuisson	5	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	371x724x418 mm
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Contrôle de température	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	Puissance résistance sole	1700 W
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance voûte	1200 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance grill	1700 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance grill fort	2900 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance circulaire	1550 W
Porte démontable	Oui	Type de grill	Electrique
Porte intérieure plein verre	Oui		

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui
Signal sonore fin de cuisson Oui

Température minimum 50 °C
Température maximum 260 °C

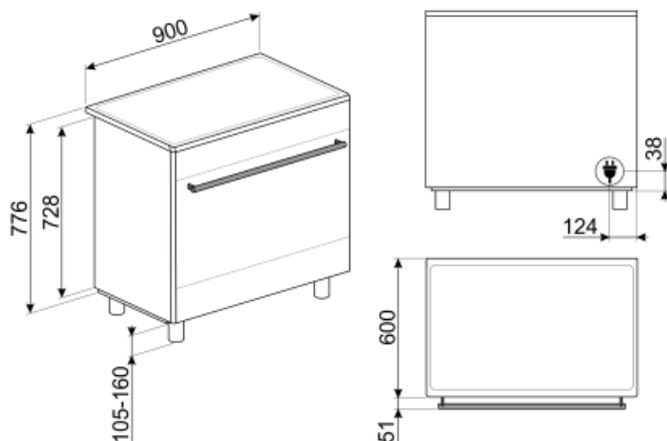
Accessoires inclus four principal

Raclair	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Tournebroche	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille four avec arrêt arrière	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique 10600 W
Intensité (A) 46 A
Tension (V) 220-240 V

Tension (V) 380-415 V
Fréquence (Hz) 50/60 Hz
Borne de raccordement 5 pôles



Not included accessories (TT)



GT1P-2

1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 31,5 cm Longueur : 32,5 cm



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



KIT90X9-1

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



KITPDQ

Kit 4 pieds en inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson de 90 cm à 85 cm

KITH900CPF9

Support pour Hauteur 95 cm pour centres de cuisson TR4110, SYD4110



GT1T-2

1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



PAL2

Paletta pizza larga con doppio manico.



PIR2

Steel pan with grid, glass top, not suitable for ovens with telescopic guides



SFLK1

Child lock



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



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 garanti 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 (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.
-  **P** Option Booster : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.
-  **3** 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.
-  **ECO** Résistance grill 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 (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).

-  **Tournebroche** : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.
-  **Induction** : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.
-  **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.
-  **Indicateur de chaleur résiduelle** : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.
-  **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.
-  **Anti-surchauffe** : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  **Porte intérieur tout 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.
-  **2 lampes halogènes** : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **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.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**