

# BG91X9-1

Categoría cocina  
 N° de hornos con etiqueta energética.  
 Alimentación producto, cavidad principal  
 Tipo de encimera  
 Tipo de horno principal  
 Sistema de limpieza horno principal  
 Código EAN  
 Clase de eficiencia energética primera cavidad

90x60 cm  
 1  
 Eléctrica  
 Gas  
 Termoventilado  
 Vapor Clean  
 8017709279608  
 A



## Estética



<b>Estética</b>	Mista	<b>Pantalla/Reloj</b>	Touch
<b>Serie</b>	Master	<b>Color teclas</b>	Negro
<b>Color</b>	Acero Inoxidable	<b>N.º de mandos</b>	7
<b>Diseño</b>	Estándar	<b>Color serigrafía</b>	Negro
<b>Puerta</b>	Con 2 bandas horizontales	<b>Tirador</b>	Smeg Clásica
<b>Trasera</b>	Sí	<b>Color maneta</b>	Inox
<b>Tipo de rejillas</b>	Hierro fundido	<b>Tipo de vidrio</b>	Stopsol
<b>Color Encimera</b>	Acero Inoxidable	<b>Pies</b>	Silver
<b>Acabado panel de mandos</b>	Acero Inoxidable	<b>Compartimento</b>	Solapa
<b>Mandos</b>	Smeg Soft Touch	<b>Logo</b>	Embutido
<b>Color mandos</b>	Negro soft touch	<b>Posición logo</b>	Banda bajo el horno

## Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 8

Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 ECO	 Grill ancho	 Ventilador grill(completo)
 Inferior ventilado	 Asador	

## Función limpieza

 Vapor Clean

## Características técnicas encimera

**UR**

**Número total de zonas de cocción** 5

Anterior izquierda - Gas - RP - 2.90 kW

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Central - Gas - URP - 4.00 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

**Tipo de quemadores de gas** Estándar

**Encendido del gas desde los mandos** Sí

**Sistema de válvulas de seguridad** Sí

**Tapetas quemadores de gas** Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal



**Nº luces** 2

**Número ventiladores** 2

**Volumen útil del primer compartimento de cocción** 115 l

**Capacidad bruta (Lt) horno 1** 129 l

**Material de la cavidad** Esmalte Ever Clean

**N.º de estantes** 5

**Tipo de estantes** Metálicos

**Tipo de luz** Halógenas

**Potencia luz** 40 W

**Opciones de programación tiempo de cocción** Inicio y fin

**Encendido de la luz al abrir la puerta** Sí

**Sistema apertura puerta** Apertura solapa

**Puerta desmontable** Sí

**Puerta interna de vidrio** Sí

**Vidrio interno desmontable** Sí

**N.º de vidrios de puerta horno** 3

**N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor** 1

**Termostato de seguridad** Sí

**Sistema de enfriamiento** Tangencial

**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** 371x724x418 mm

**Regulación de la temperatura** Electromecánico

**Resistencia inferior - Potencia** 1700 W

**Resistencia superior - Potencia** 1200 W

**Resistencia grill - Potencia** 1700 W

**Resistencia grill ancho - Potencia** 2900 W

**Resistencia circular - Potencia** 1550 W

**Tipo de grill** Eléctrico

## Opciones horno principal

**Programador de tiempo** Sí

**Temperatura mínima** 50 °C

Alarma acústica de fin de cocción **Sí**

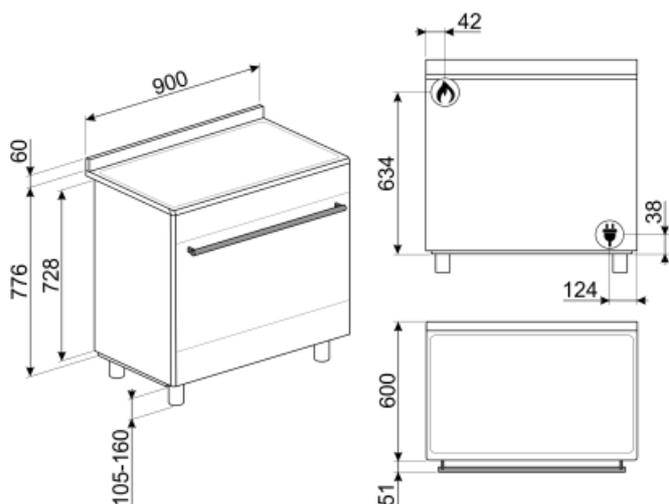
Temperatura máxima **260 °C**

## Equipo accesorios horno principal y encimera

Asador	1	Bandeja profunda 40mm	1
Rejas para horno	1		

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3200 W	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	14 A	Bornera	3 poli
Tensión	220-240 V		



## Not included accessories



**SFLK1**



**WOKGHU**

Soporte de hierro fundido para Wok

**KITH900CPF9**

Plinth, h900mm for CPF9 cookers



**KIT90X9-1**

Trasera, 90x60 cm, acero inoxidable, para cocinas Concerto



**PPX6090-1**

Plancha de acero inoxidable, apta para cocinas Concerto



**PALPZ**

Pala de pizza con mango plegable  
Ancho : 315mm Largo : 325mm



**GTT**

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



**GTP**

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



**PPR9**

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



**BG6090-1**

Grill de hierro fundido adecuada para cocinas Concerto SX91MF9, SX91GV9-1



**KITH95**

Height extension kit (950 mm), stainless steel



**KITPDQ**

Height reduction feet (850 mm), stainless steel, for cookers



**KITPAX**

Extensión de altura (91,4-96,8 cm), acero inoxidable, adecuados para cocinas Master, Sinfonia y Concerto



**SMOLD**

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

## Symbols glossary (TT)

- A** A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
-  Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .
-  Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .
-  Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.
-  Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
-  Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .

-  **Resistencia Grill:** el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.
-  **Función de pizza:** esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef
-  **Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  **5 niveles de cocción:** los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.
-  **Vapor clean:** la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.
-  **Ventilador + resistencia grill:** el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
-  **Interior puerta todo vidrio:** el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.
-  **2 lámparas halógenas:** la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  **Quemador ultrarrápido:** el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.
-  **Indica el volumen útil de la cavidad del horno**