

# **BG91IX2**

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label

Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

**Codice EAN** 

Classe efficienza energetica

90x60 cm

1

Elettrico

Induzione

Termoventilato

Vapor Clean

8017709316792

Α



## **Estetica**





Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo

Colore

Posizione logo

**Finitura** 

Serie

Colore pianale

Tipo di regolazione

comandi piano

Tipologia manopole

Standard

Acciaio

Classica

**Imbutito** 

Acciaio Inox

Fascia sotto forno

Satinato

Concerto

Acciaio inox

Manopole

Smeg Master Nera

Colore manopole

N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

Porta

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Vano

8

Colore piedini

Nero

Nero

DigiScreen

Con 2 fasce orizzontali

Stopsol

Smeg Classica

Inox spazzolato

Ribaltina

Silver

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali Statico



Ventilato



Termo-ventilato

Eco

Grill stretto



Grill largo



Grill largo ventilato



Base ventilata



### Funzioni pulizia



# Opzioni pianale



Potenza



Sì Control lock Opzione Limitatore di Sì

Opzione Limitatore di

3700, 4800, 7400 W

Potenza in W

# Caratteristiche tecniche pianale







### Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Centrale - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posteriore destra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Anteriore destra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Numero zone di cottura Sì Indicatore diametro con booster minimo di utilizzo Auto-arresto in caso di Sì Sì Indicatore zona surriscaldamento selezionata Adattamento Sì

automatico al diametro

della pentola

Sì

Spia calore residuo

# Caratteristiche tecniche forno principale





















N° di luci 2 Vetro interno removibile Sì N° di ventole Volume netto della 115 I cavità Volume lordo della 129 I prima cavità Materiale della cavità **Smalto Ever Clean** N° di ripiani Tipo ripiani Telai

Tipo di luci Alogene Potenza luce 40 W Opzioni di Inizio e fine

programmazione tempo

cottura

Accensione luce

all'apertura porta

Apertura porta

A ribalta

Sì

N° vetri porta forno N° vetri porta termoriflettenti Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale** raffreddamento

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Resistenza suola -Potenza

Resistenza cielo -Potenza

1200 W

1700 W

1700 W

371x724x418 mm

Elettromeccanica

3

2

Resistenza grill -

Potenza



Porta smontabile Sì Resist

Porta interna tuttovetro Sì

Resistenza grill largo - 2900 W

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Tipo grill Elettrico

2 x 1550 W

# Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Sì Temperatura minima 50 °C Allarme acustico di fine Sì Temperatura massima 260 °C

cottura

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e 1 Bacinella profonda

fermi 20mm

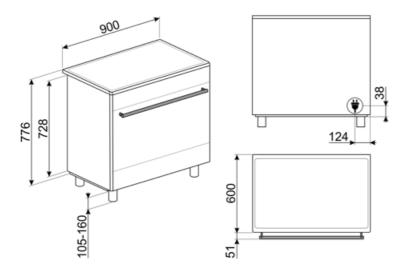
Collegamento Elettrico

Dati nominali di 10600 W Cavo elettrico Installato, Monofase

collegamento elettrico Altre modalità di Bifase e Trifase
Corrente 46 A collegamento

 Tensione
 220-240 V
 Frequenza
 50/60 Hz

 Tensione 2 (V)
 380-415 V
 Morsettiera
 5 poli





# Accessori Compatibili

#### AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm

#### **GRILLPLATE**

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.

#### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

#### BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm

#### **BN940**

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm

#### **GTP**

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

### KIT600SNL-9

Kit copertura per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucine Concerto 90cm con una cavità



#### KIT90X9-1

Schienale acciaio inox, 90cm, per cucine Concerto tutto forno MF o gas

### KITH95

Kit estensione altezza (950mm), acciaio inox, per cucine Concerto, (911-966mm)



### KITH900BG91

KIT zoccolo, 90cm , tre lati, nero, per cucine Concerto singola o doppia cavità, altezza 900 mm



### **KITPDQ**

Kit piedi per riduzione altezza (850mm), acciaio inox, cucine Concerto (850-881mm)



#### **PALPZ**



Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

#### **SCRP**

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



### SFLK1

Blocco sicurezza



### **SMOLD**

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

#### **TPKPLATE**



Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.



### Glossario simboli

A †

Classe di efficienza energetica A



Opzione Booster: L'Opzione Booster presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Installazione a colonna.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



•66-211169	
------------	--

ECO

STOP °C∓

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente **₩** solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Anti-surriscaldamento: Il sistema Antisurriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza

Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.

Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

Indica il volume utile della cavità del forno.

DIGI Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch

Controllo con manopole

**SMEG SPA** 12/12/2025

.5