

BG91PX2

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Pirolítico
Código EAN	8017709316747
Clase de eficiencia energética del modelo	A+



Estética

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

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	9
----------------------------	---

Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo (circular+posterior+superior+ventilador)	 ECO	 Grill estrecho
 Grill ancho	 Ventilador grill(completo)	 Inferior ventilado

Función limpieza

 Pirolisis
--

Características técnicas encimera

		
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	Sistema de válvulas de seguridad Si
Encendido del gas desde los mandos	Si	Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

							
N° luces	2	Vidrio interno desmontable	Si				
Número ventiladores	2	N.º de vidrios de puerta horno	4				
Volumen útil del primer compartimento de cocción	115 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2				
Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l	Termostato de seguridad	Si				
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Sistema de enfriamiento	Tangencial				
N.º de estantes	5	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Si				
Tipo de estantes	Metálicos						
Tipo de luz	Halógenas						

Potencia luz	40 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	371x724x418 mm
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	Resistencia inferior - Potencia	1700 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia superior - Potencia	1200 W
Puerta desmontable	Si	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Puerta interna de vidrio	Si	Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
		Resistencia circular - Potencia	2 x 2000 W
		Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

Programador de tiempo	Si	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Si	Temperatura máxima	280 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero y lateral	1	Bandeja profunda 20 mm	1
------------------------------------	---	------------------------	---

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	4200 W	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Corriente	19 A	Tipo de cable eléctrico	Yes, Double and Three Phase
Tensión	220-240 V	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	Bornera	5 poli

Not included accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



SFLK1



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



PPR9

Piedra pizza refractaria sin asas.



BBQ9



KITP90X9

Splashback, 90 cm, stainless steel, suitable for pyrolytic Concerto cookers, single oven



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



GTT

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



KITH900BG91

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for Concerto cookers single or double cavities, high 900 mm



GTP

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



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



KIT600SNL-9

Tira de cubierta para la parte trasera de la placa de cocción, profundidad 60 mm, adecuada para cocinas Concerto de 90 cm de un solo horno



BG6090-1

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



KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



PPX6090-1

Plancha de acero inoxidable, apta para cocinas Concerto



PALPZ

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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad





SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60°C a $+230^{\circ}\text{C}$

Symbols glossary (TT)

-  **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.
-  **A +:** los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.
-  **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 .
-  **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.
-  **Puerta de vidrio cuádruple:** en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres 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.



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



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).



Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.



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.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.



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.



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