

BG91PX2

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Pirolitico
Codice EAN	8017709316747
Classe efficienza energetica	A+



Estetica



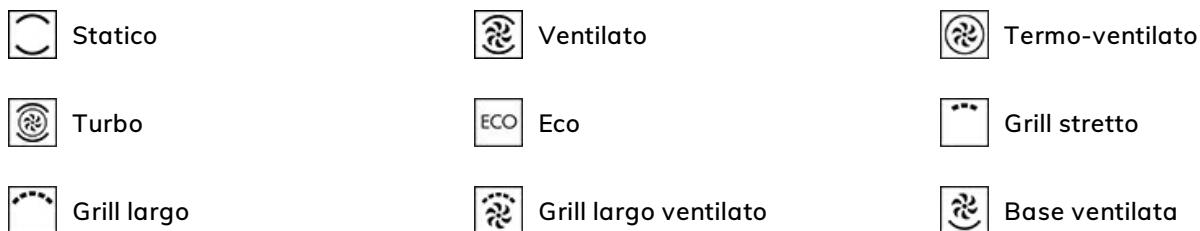
Design	Standard	Tipologia manopole	Smeg Master Nera
Finitura pannello comandi	Acciaio	Colore manopole	Nero
Estetica	Classica	N° manopole	7
Logo	Imbutito	Colore serigrafia	Nero
Colore	Acciaio Inox	Nome display	DigiScreen
Posizione logo	Fascia sotto forno	Porta	Con 2 fasce orizzontali
Finitura	Satinato	Tipo vetro	Stopsol
Alzatina	Sì	Maniglia	Smeg Classica
Serie	Concerto	Colore maniglia	Inox spazzolato
Colore pianale	Acciaio inox	Vano	Ribaltina
Tipo griglie	Ghisia	Colore piedini	Silver
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

9

Funzioni cottura tradizionali



Funzioni pulizia



Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Gas - Rapido - 2.90 kW
 Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
 Centrale - Gas - Ultrarapido - 4.00 kW
 Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
 Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas Standard
Accensione gas su manopole Sì

Valvolatura di sicurezza Sì
Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco
gas

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci	2	Vetro interno removibile	Sì
N° di ventole	2	N° vetri porta forno	4
Volume netto della cavità	115 l	N° vetri porta termoriflettenti	2
Volume lordo della prima cavità	129 l	Termostato di sicurezza	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
N° di ripiani	5	Blocco Porta in Pirolisi	Sì
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Tipo di luci	Alogene	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Potenza luce	40 W	Resistenza suola - Potenza	1700 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza cielo - Potenza	1200 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Apertura porta	A ribalta		
Porta smontabile	Sì		
Porta interna tuttovetro	Sì		

Resistenza grill largo -	2900 W
Potenza	
Resistenza circolare -	2 x 2000 W
Potenza	
Tipo grill	Elettrico

Opzioni forno principale

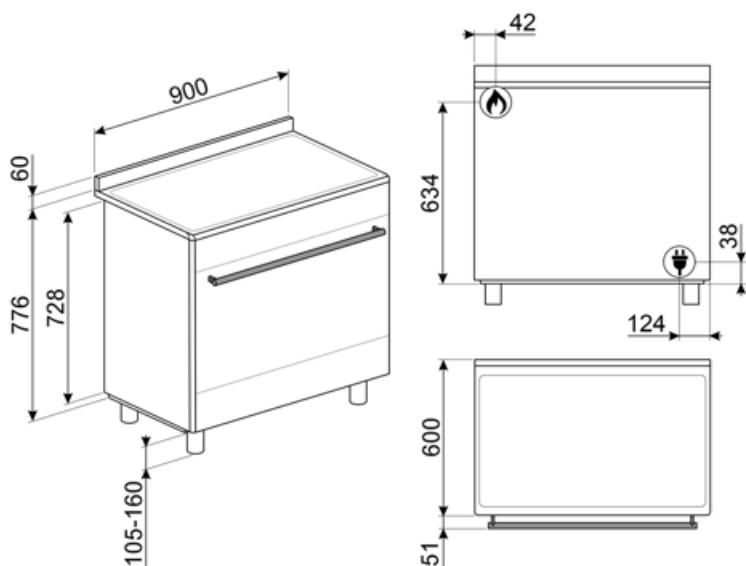
Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	280 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e fermi	1	Bacinella profonda 20mm	1
---------------------------------------	---	--------------------------------	---

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	4200 W	Altre modalità di collegamento	Bifase e Trifase
Corrente	19 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V	Spina	No
Cavo elettrico	Installato, Monofase		



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.

BN920



Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 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



KITH95

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



KITPDQ

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



SFLK1

Blocco sicurezza



BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



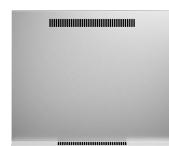
GTT

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



KITH900BG91

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



KITP90X9

Schiendale acciaio, 90 cm, per cucine Concerto pirolitiche tutto forno



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.



SMOLD

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

Glossario simboli

-  A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.
-  Installazione a colonna.
-  Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  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.
-  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 statica 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.
-  Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

 ECO	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 informare 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.
 Turbo	Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.	 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	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	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.	 PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 °C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.
 5 livelli di cottura	5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.	 Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
 Indica il volume utile della cavità del forno.		 Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch
 Controllo con manopole		