

# **BG91PX2**

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

Gas

Termoventilato

Pirolitico

8017709316747

A+



## **Estetica**







Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo

Colore

Posizione logo **Finitura** 

**Alzatina** 

Serie

Colore pianale

Tipo griglie

Tipo di regolazione comandi piano

Standard

Acciaio

Classica

**Imbutito** 

Acciaio Inox

Fascia sotto forno

Satinato

Sì

Concerto

Acciaio inox

Ghisa

Manopole

Tipologia manopole

Colore manopole N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

**Porta** 

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Vano

Colore piedini

Smeg Master Nera

Nero

7 Nero

DigiScreen

Con 2 fasce orizzontali

Stopsol

Smeq Classica

Inox spazzolato

Ribaltina

Silver

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

9

**SMEG SPA** 29/11/2025



#### Funzioni cottura tradizionali

Statico

Ventilato

Termo-ventilato

Turbo

Eco

Grill stretto

Grill largo

Grill largo ventilato

Base ventilata

#### 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 Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su Sì Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco manopole

# Caratteristiche tecniche forno principale















Inizio e fine





2 N° di luci N° di ventole 2 Volume netto della 115 l cavità

Volume lordo della 129 I

prima cavità Smalto Ever Clean Materiale della cavità

N° di ripiani Telai Tipo ripiani Tipo di luci Alogene Potenza luce 40 W

programmazione tempo

cottura

Opzioni di

Accensione luce Sì

all'apertura porta

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì Porta interna tuttovetro Sì

qas

Vetro interno removibile Sì N° vetri porta forno 4 2

N° vetri porta termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Blocco Porta in Pirolisi 371x724x418 mm

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura Resistenza suola -1700 W

Potenza

Resistenza cielo -

1200 W

1700 W

Elettromeccanica

Potenza

Resistenza grill -Potenza

**SMEG SPA** 29/11/2025



Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza Tipo grill 2 x 2000 W

2900 W

Elettrico

# Opzioni forno principale

Programmatore Tempo

Allarme acustico di fine cottura

Temperatura minima Temperatura massima 50 °C

280 °C

# Dotazione accessori forno principale e pianale

4200 W

Griglia forno con stop e 1

fermi

Bacinella profonda

20<sub>mm</sub>

# Collegamento Elettrico

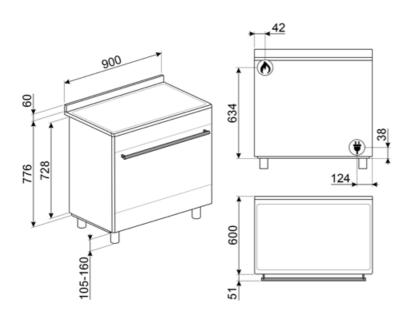
Dati nominali di

collegamento elettrico Corrente

19 A **Tensione** 220-240 V Tensione 2 (V) 380-415 V Cavo elettrico Altre modalità di collegamento

Frequenza Morsettiera Installato, Monofase Bifase e Trifase

50/60 Hz 5 poli



**SMEG SPA** 29/11/2025



# 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.



Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93

#### **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

Schienale 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

#### BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm

#### **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





SMEG SPA 29/11/2025



### Glossario simboli



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.



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.



Controllo con manopole



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.



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



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.



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.

SMEG SPA 29/11/2025





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.



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: 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.



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: 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.

SMEG SPA 29/11/2025