

# BG91PX2

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Pyrolitic
EAN code	8017709316747
Energy efficiency class	A+



## Aesthetics












Design	Standard	Control knobs	Smeg Master Glass
Command panel finish	Stainless steel	Controls colour	Black
Aesthetic	Classica	No. of controls	7
Logo	Logotipo embutido	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Colour	Stainless steel	Display	Touch
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Door	With 2 horizontal strips
Acabamento	Satin	Glass type	Stopsol
Upstand	Yes	Handle	Smeg Classic
Serie	Concerto	Handle Colour	Brushed stainless steel
Cor da placa	Stainless steel	Storage compartment	Door
Type of pan stands	Cast Iron	Feet	Silver
Type of control setting	Control knobs		

## Programs / Functions

No. of cooking functions	9
--------------------------	---

## Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Small grill
 Large grill	 Fan grill (large)	 Fan assisted bottom


## Recipes

No










## Cleaning functions

 Pyrolytic
--

## Hob technical features

			
<b>Total no. of cook zones</b> 5			
Front left - Gas - Rapid - 2.90 kW			
Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW			
Central - Gas - UR - 4.00 kW			
Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW			
Front right - Gas - AUX - 1.00 kW			
<b>Type of gas burners</b>	Standard	<b>Gas safety valves</b>	Yes
<b>Automatic electronic ignition</b>	Yes	<b>Burner caps</b>	Matt black enamelled

## Main Oven Technical Features

								
<b>No. of lights</b>	2	<b>Total no. of door glasses</b> 4						
<b>Fan number</b>	2	<b>No. of thermo-reflective door glasses</b> 2						
<b>Net volume of the cavity</b>	115 l	<b>Safety Thermostat</b> Yes						
<b>Gross volume, 1st cavity</b>	129 l	<b>Cooling system</b> Tangential						
<b>Cavity material</b>	Ever Clean enamel	<b>Door Lock During Pyrolysis</b> Yes						
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b> 371x724x418 mm						
<b>Type of shelves</b>	Metal racks	<b>Temperature control</b> Electro-mechanical						
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Lower heating element power</b> 1700 W						
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Upper heating element - Power</b> 1200 W						
<b>Cooking time setting</b>	Start and Stop	<b>Grill element</b> 1700 W						
<b>Light when oven door is open</b>	Yes	<b>Large grill - Power</b> 2900 W						
<b>Door opening</b>	Flap down							
<b>Removable door</b>	Yes							
<b>Full glass inner door</b>	Yes							
<b>Removable inner door</b>	Yes							

Circular heating element	2 x 2000 W
- Power	
Grill type	Electric
Soft Close system	No

## Options Main Oven

Timer	Yes
End of cooking acoustic alarm	Yes

Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	280 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob

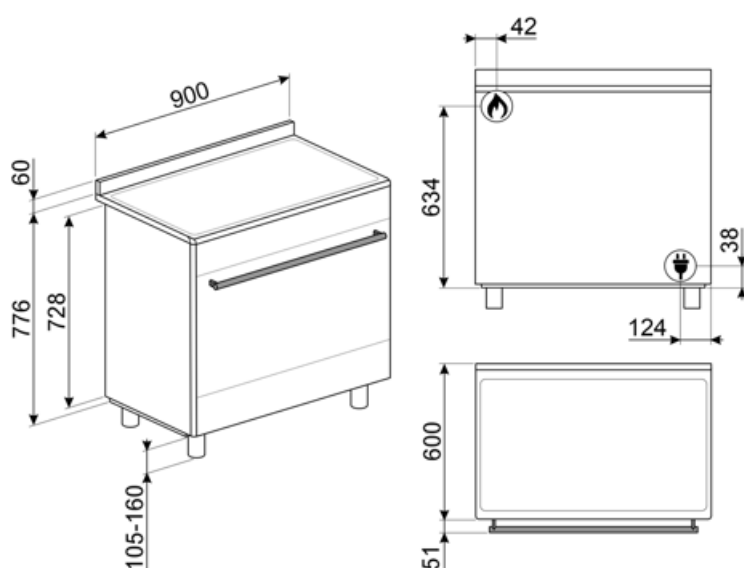
Rack com batente traseiro e lateral	1
-------------------------------------	---

20mm deep tray	1
----------------	---

## Electrical Connection

Electrical connection rating	4200 W
Current	19 A
Voltage	220-240 V
Voltage 2 (V)	380-415 V
Electric cable	Installed, Single phase

Type of electric cable	Double and Three Phase
Frequency	50/60 Hz
Bloco de terminais	5 polos
Plug	No



## Compatible 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.



### BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITH900BG91

Rodapé, 90cm, três lados, preto, adequado para fogões BG91



### KITP90X9

Painel anti-salpicos, 90 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Concerto pirolíticos



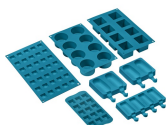
### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KIT600SNL-9

Faixa de cobertura para placa traseira, adequado para fogões Concerto 90 centímetros



### KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável



### KITPDQ

Pés de redução de altura (850 mm), de aço inoxidável, para fogões



















### SFLK1

Bloqueio para crianças



## Symbols glossary

	Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.		A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Controle dos botões
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		...
	Quádruplo vidro: Número de portas envidraçadas.		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
	Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.		Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



**Circulaire com elementos superior e inferior:** O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.



**O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



**Abertura automática:** alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



**O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**



**A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**



**Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



**Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



**Pirolítico:** Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.



**Queimadores ultrarrápidos:** Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.