

BG91PX9-1

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
 8017709279615
 A+



Estetica






Design Standard
Finitura pannello comandi Acciaio
Estetica Classica
Logo Imbutito
Colore Acciaio Inox
Posizione logo Fascia sotto forno
Finitura Satinato
Alzatina Sì
Serie Concerto
Colore pianale Acciaio inox
Tipo griglie Ghisa
Tipo di regolazione comandi piano Manopole

Tipologia manopole Smeg Master Pro Soft Touch
Colore manopole Nero soft touch
N° manopole 7
Colore serigrafia Nero
Nome display DigiScreen
Porta Con 2 fasce orizzontali
Tipo vetro Stopsol
Maniglia Smeg Classica
Colore maniglia Inox spazzolato
Vano Ribaltina
Colore piedini Silver

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9


Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base ventilata	 Girarrosto










Funzioni pulizia

 Pirolisi

Caratteristiche tecniche pianale

 UR			
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 manopole	Sì	Cappellotti bruciatori gas	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale

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

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

Opzioni forno principale

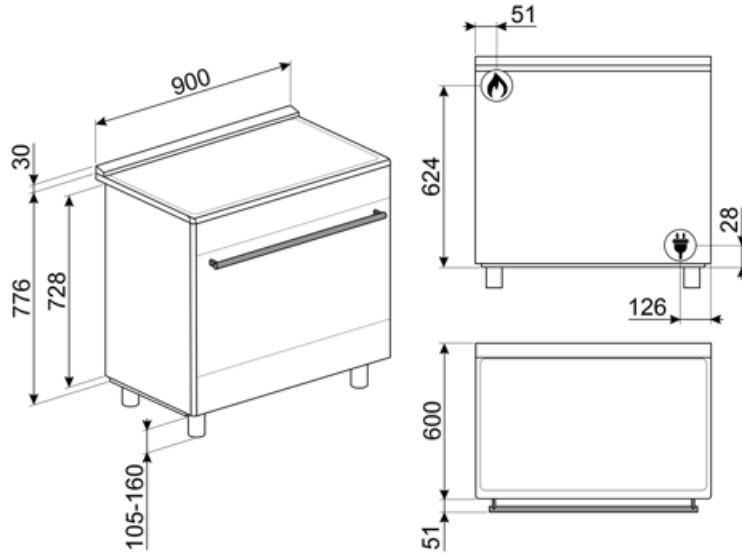
Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e fermi	1	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella profonda 40mm	1		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	4200 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	19 A	Morsettiera	5 poli
Tensione	220-240 V	Spina	No
Tensione 2 (V)	380-415 V		



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.



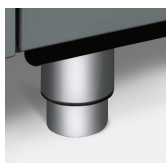
KIT600SNL-9

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)



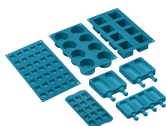
PALPZ

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 tefflonato 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

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



KITROT9

Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L

























SFLK1

Blocco sicurezza



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.
-  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 dall'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.
-  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.
-  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 dall'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. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

-  **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 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.
-  **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.
-  **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.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**
-  **Controllo con manopole**
-  **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.
-  **Girarrosto:** il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.
-  **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.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **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.
-  **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.
-  **Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch**