

BG91X2

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

Vapor Clean

8017709316709

Α



Estetica







Design

Finitura pannello

comandi

Estetica Logo

Colore

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

Gilisu

Manopole

Tipologia manopole

Colore manopole N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

Porta

Tipo vetro

ripo vetre

Maniglia

Colore maniglia

Vano

Colore piedini

Smeg Master Nera

Nero 7

Nero

DigiScreen

Con 2 fasce orizzontali

Stopsol

Smeg Classica

Inox spazzolato

Ribaltina

Silver

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

8



Funzioni cottura tradizionali

Statico

₹ Ventilato

R Termo-ventilato

ECO Eco

Grill stretto

Grill largo

R

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 gas

Caratteristiche tecniche forno principale

Sì



Porta interna tuttovetro

N° di luci2Vetro interno removibileSìN° di ventole2N° vetri porta forno3Volume netto della
cavità115 lN° vetri porta
termoriflettenti2

Volume lordo della 129 l Termostato di sicurezza Sì prima cavità Sistema di Te

prima cavità Sistema di Tangenziale

Materiale della cavità Smalto Ever Clean raffreddamento

N° di ripiani5Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)371x724x418 mmTipo ripianiTelaicavità (hxlxp)Tipo di luciAlogeneRegolazione della temperaturaElettromeccanica temperatura

Opzioni di Inizio e fine Resistenza suola - 1700 W Potenza

Cottura Resistenza cielo - 1200 W
Potenza

Accensione luce Sì

all'apertura porta

A sibalta

Potenza

Resistenza grill - 1700 W

Potenza

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì Resistenza grill largo - 2900 W

SMEG SPA 14/12/2025

Potenza



Resistenza circolare -

Potenza

Tipo grill

2 x 1550 W

Elettrico

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Sì
Allarme acustico di fine Sì

cottura

Temperatura minima Temperatura massima 50 °C

260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

3200 W

Griglia forno con stop e 1

fermi

Bacinella profonda 20mm

-

Collegamento Elettrico

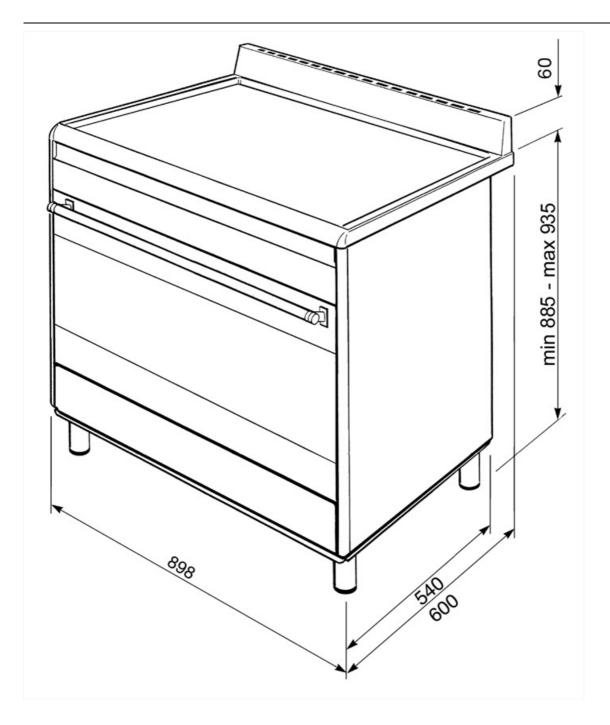
Dati nominali di

collegamento elettrico

Corrente 14 A
Tensione 220-240 V
Cavo elettrico Non incluso

Cavetto collaudo Frequenza Morsettiera Sì, Monofase 50/60 Hz 3 poli







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.



AL90X9

Alzatina inox per cucine Concerto 90cm con piano gas e forno MF



Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



GTP

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



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale 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



KIT90X9-1

Schienale acciaio inox, 90cm, per cucine Concerto tutto forno MF o gas



KITH900BG91

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



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.

SMEG SPA

14/12/2025





SFLK1 Blocco sicurezza





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



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.



Classe di efficienza energetica A



Installazione a colonna.



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.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due 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.

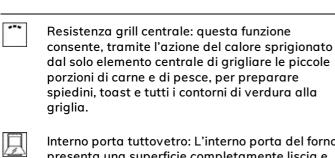


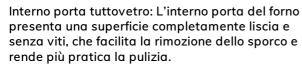
ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico 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.







2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

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

R

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.

di

UR

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.

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.

Controllo con manopole