

## BG91X2

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| 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   | Vapor Clean    |
| Codice EAN                         | 8017709316709  |
| Classe efficienza energetica       | A              |



## Estetica



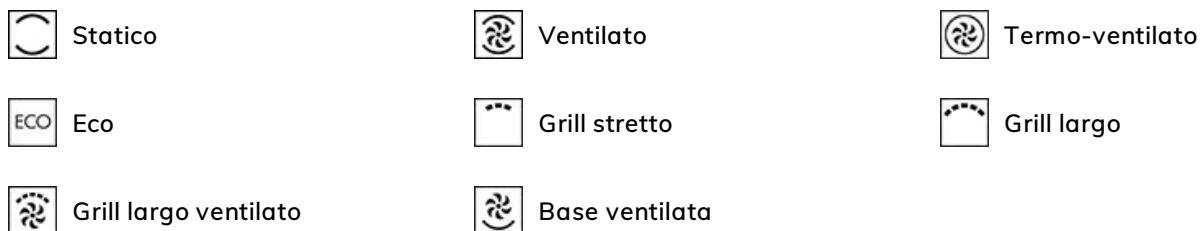
|                                   |                    |                    |                         |
|-----------------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|
| Design                            | Standard           | Tipologia manopole | Smeg Master 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                      | Ghisa              | Colore piedini     | Silver                  |
| Tipo di regolazione comandi piano | Manopole           |                    |                         |

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

8

## 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

**Valvolatura di sicurezza** Sì

**Accensione gas su manopole** Sì

**Cappellotti bruciatori gas** Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale



|   |                   |  |                  |
|---|-------------------|--|------------------|
| N° di luci                              | 2                 | <b>Vetro interno removibile</b>                | Sì               |
| N° di ventole                           | 2                 | <b>N° vetri porta forno</b>                    | 3                |
| Volume netto della cavità               | 115 l             | <b>N° vetri porta termoriflettenti</b>         | 2                |
| Volume lordo della prima cavità         | 129 l             | <b>Termostato di sicurezza</b>                 | Sì               |
| Materiale della cavità                  | Smalto Ever Clean | <b>Sistema di raffreddamento</b>               | Tangenziale      |
| N° di ripiani                           | 5                 | <b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b> | 371x724x418 mm   |
| Tipo ripiani                            | Telai             | <b>Regolazione della temperatura</b>           | Elettromeccanica |
| Tipo di luci                            | Alogene           | <b>Resistenza suola - Potenza</b>              | 1700 W           |
| Potenza luce                            | 40 W              | <b>Resistenza cielo - Potenza</b>              | 1200 W           |
| Opzioni di programmazione tempo cottura | Inizio e fine     | <b>Resistenza grill - Potenza</b>              | 1700 W           |
| Accensione luce all'apertura porta      | Sì                | <b>Resistenza grill largo - Potenza</b>        | 2900 W           |
| Apertura porta                          | A ribalta         |  |                  |
| Porta smontabile                        | Sì                |  |                  |
| Porta interna tuttovetro                | Sì                |  |                  |



---

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>Resistenza circolare -</b> | 2 x 1550 W |
| <b>Potenza</b>                |            |
| <b>Tipo grill</b>             | Elettrico  |

## Opzioni forno principale

---

|   |    |                            |        |
|---|----|----------------------------|--------|
| <b>Programmatore Tempo</b>              | Sì | <b>Temperatura minima</b>  | 50 °C  |
| <b>Allarme acustico di fine cottura</b> | Sì | <b>Temperatura massima</b> | 260 °C |

## Dotazione accessori forno principale e pianale

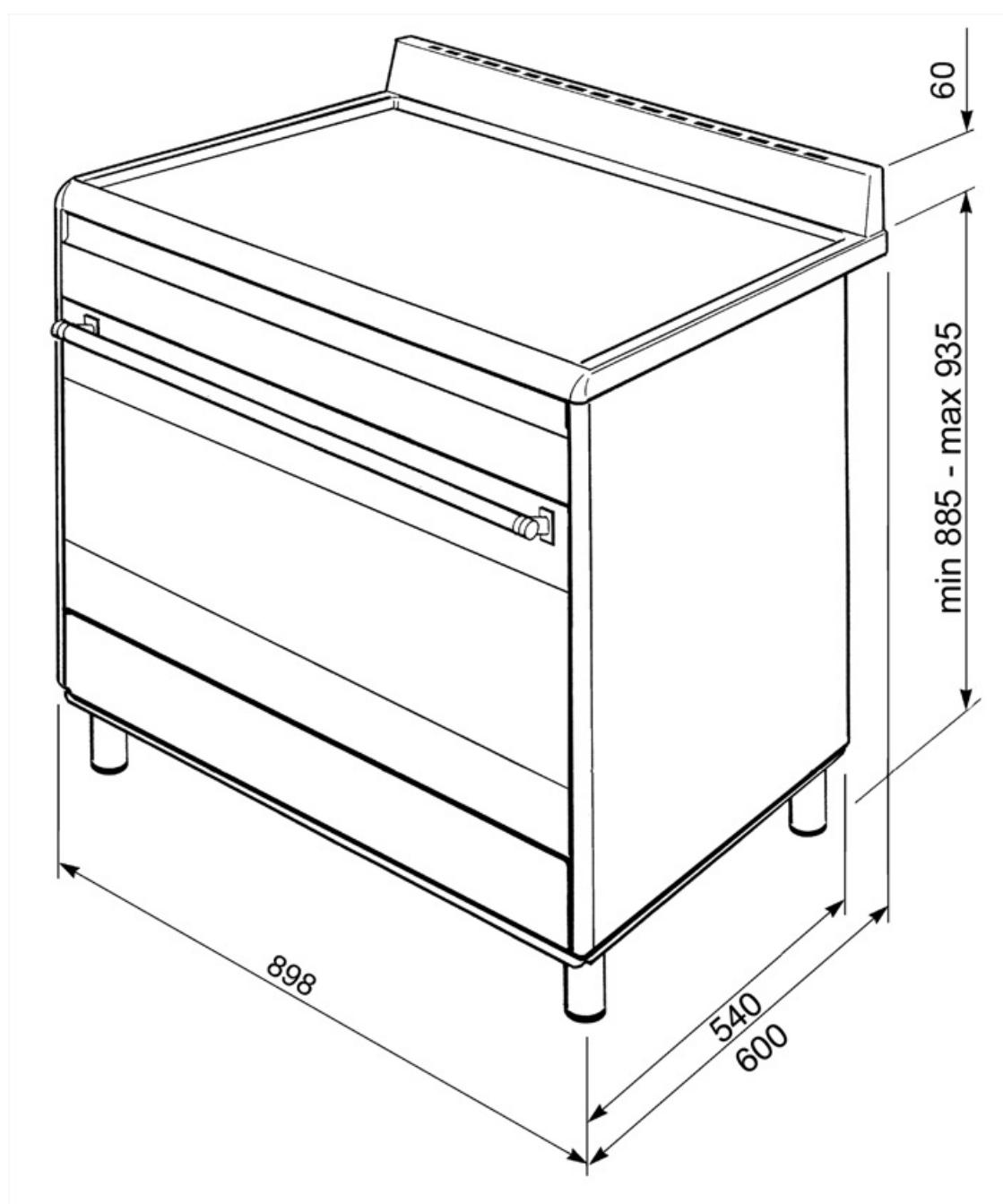
---

|                                       |   |                                |   |
|---------------------------------------|---|--------------------------------|---|
| <b>Griglia forno con stop e fermi</b> | 1 | <b>Bacinella profonda 20mm</b> | 1 |
|---------------------------------------|---|--------------------------------|---|

## Collegamento Elettrico

---

|  |             |                         |              |
|--|-------------|-------------------------|--------------|
| <b>Dati nominali di collegamento elettrico</b> | 3200 W      | <b>Cavetto collaudo</b> | Sì, Monofase |
| <b>Corrente</b>                                | 14 A        | <b>Frequenza</b>        | 50/60 Hz     |
| <b>Tensione</b>                                | 220-240 V   | <b>Morsettiera</b>      | 3 poli       |
| <b>Cavo elettrico</b>                          | Non incluso | <b>Spina</b>            | No           |



## 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.

### 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.



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



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



### 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



### AL90X9

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



### 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



### KITH900BG91

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



### KITPDQ

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



### SFLK1

Blocco sicurezza

## Glossario simboli

|  |   |  |
|--|---|--|
|  A   | Classe di efficienza energetica A   |  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.  |
|  C   | 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.  |
|  T   | 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. |
|  V | 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 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.   |
|  S | 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.  |  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.  |
|  E | 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.



**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.



**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



**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.



**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**