

## BG91X2

<b>Dimensão</b>	90x60 cm
<b>Nº de fornos com etiqueta energética</b>	1
<b>Cavity heat source</b>	Elétrico
<b>Tipo de placa</b>	Placa a gás
<b>Tipo de forno principal</b>	Termoventilado
<b>Sistema de limpeza no forno principal</b>	Programa de limpeza VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709316709
<b>Classe energética</b>	A



## Design



<b>Tipo de fogão</b>	Série Standard	<b>Design dos comandos</b>	Comandos Master Glass
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos em aço inox	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em preto
<b>Design</b>	Classica	<b>Nº de comandos</b>	7
<b>Logo</b>	Logótipo embutido	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Cor</b>	Aço inox	<b>Display/ relógio</b>	Display Touch Control
<b>Posição do logótipo</b>	Logótipo no painel abaixo do forno	<b>Estética da porta</b>	Porta com dois perfis horizontais
<b>Acabamentos</b>	Aço inox escovado	<b>Tipo de vidro do forno</b>	Vidro silver
<b>Painel anti salpicos</b>	Sim	<b>Puxador</b>	Série Classica
<b>Design</b>	Concerto	<b>Cor do puxador</b>	Aço inox
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Gaveta de arrumação</b>	Zona de arrumação com tampa
<b>Tipo grelhas</b>	Grelhas em ferro fundido	<b>Pés</b>	Pés cinzentos
<b>Comandos</b>	Rotativos		

## Programas / Funções

**Nº funções do forno**

8

## Funções de forno



Estático



Ventilado



Termoventilado



Eco



Grill curto



Grill



Grill ventilado



Base com ventilador

## Funções de limpeza



VaporClean

## Características técnicas da placa



### Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Queimador a gás rápido - 2.90 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Central - Queimador a gás ultrarrápido - 4.00 kW

Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

**Tipo de queimadores a gás** Queimadores a gás standard

**Válvulas de segurança corte rápido do gás** Sim

**Ignição eletrónica nos comandos** Sim

**Tampas dos queimadores a gás** Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

## Características técnicas do forno principal



**Nº de lâmpadas**

2

**Vidro interno removível** Sim

**Nº de ventiladores**

2

**Nº vidros da porta do forno** 3

**Volume útil**

115 l

**Nº vidros termorrefletores na porta** 2

**Capacidade bruta do forno (L)**

129 l

**Termostato de segurança** Sim

**Material da cavidade**

Cavidade em esmalte EverClean

**Sistema de arrefecimento** Tangencial

**Nº de níveis para tabuleiros**

5

**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)** 371x724x418 mm

**Tipo de guias para tabuleiros**

Guias laterais em metal

**Controlo da temperatura** Controlo eletromecânico da temperatura

**Tipo de iluminação**

Iluminação de halogéneo

**Potência das lâmpadas** 40 W

**Potência da resistência inferior** 1700 W

**Opções de programação do tempo de cocção**

Programador de início e de fim

**Illuminação na abertura da porta**

Sim  
Aba para baixo



---

<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência da resistência superior</b>	1200 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência do grill</b>	1700 W
		<b>Potência do grill largo</b>	2900 W
		<b>Potência da resistência circular</b>	2 x 1550 W
		<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico

## Opções do forno principal

---

<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

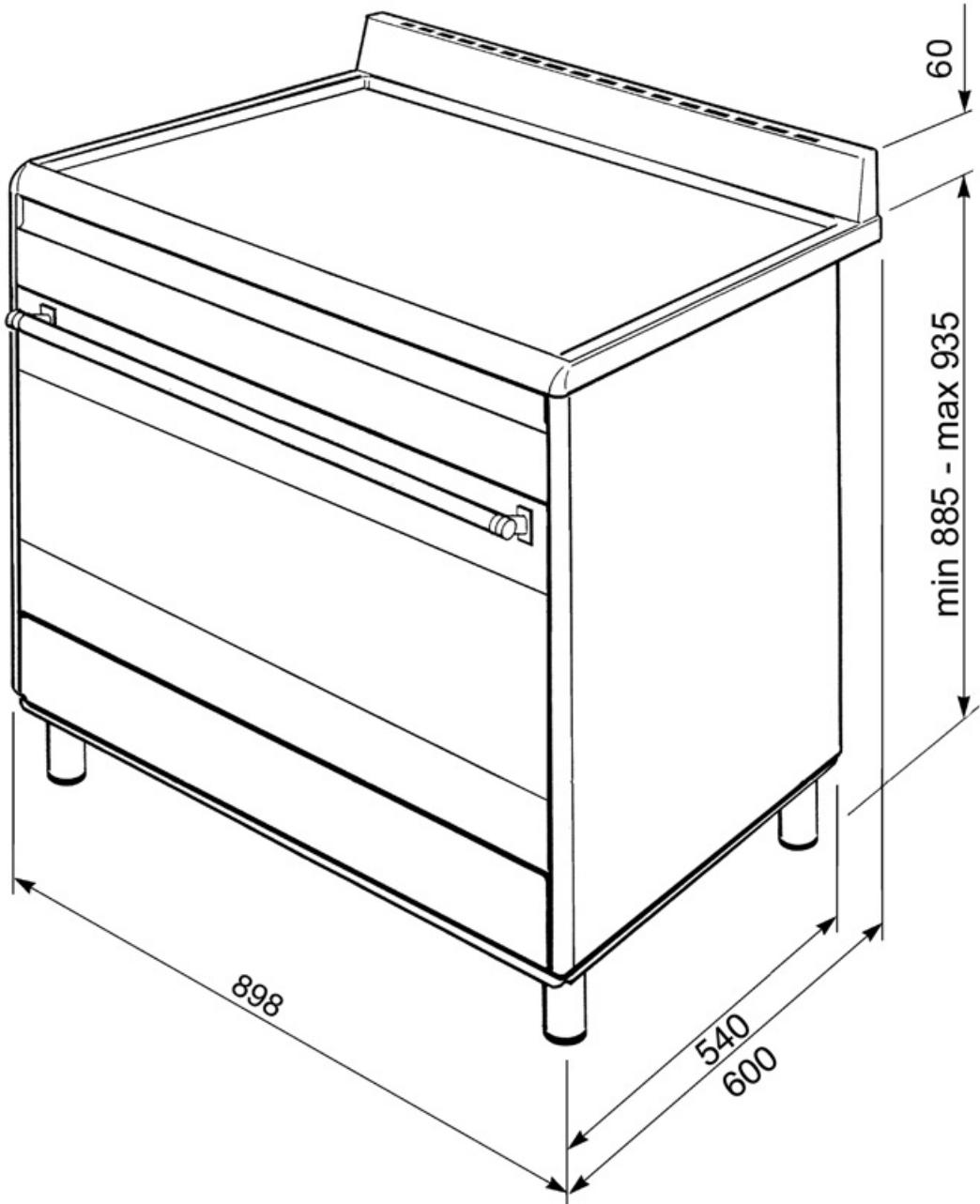
---

<b>Grelha com segurança traseira e lateral</b>	1	<b>Tabuleiro 20 mm de profundidade</b>	1
--	---	--	---

## Ligação elétrica

---

<b>Potência elétrica nominal</b>	3200 W	<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Corrente (Amperes)</b>	14 A	<b>Bloco de terminais</b>	3 polos
<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Ficha elétrica</b>	Não
<b>cabo de alimentação de teste</b>	Sim		



## Acessórios Compatíveis

### AIRFRY9



Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.

### BBQ9



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT



Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

### KIT90X9-1



Painel de parede para fogão Concerto, Aço inox, 90 cm



### KITH95

Pés para extensão de altura (91-96 cm) em aço inox



### PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### AL90X9

Painel traseiro alto com ventilação para fogões Concerto e Sinfonia 90 cm x 60 cm



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



### KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



### KITH900BG91

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for Concerto cookers single or double cavities, height 900 mm



### KITPDQ

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



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

---

**SMOLD**

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

## Symbols glossary



Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao prover simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Knobs control



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.