

# BG91PX9-1

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Pirolitico
Codice EAN	8017709279615
Classe efficienza energetica	A+



## Estetica

			
Estetica	Classica	Display	Touch
Serie	Concerto	Colore tasti	Nero
Colore	Acciaio Inox	N° manopole	7
Finitura	Satinato	Colore serigrafia	Nero
Design	Standard	Maniglia	Smeg Classica
Porta	Con 2 fasce orizzontali	Colore maniglia	Inox spazzolato
Alzatina	Sì	Tipo vetro	Stopsol
Tipo griglie	Ghisa	Piedini	Silver
Colore pianale	Inox	Vano	Ribaltina
Finitura pannello comandi	Acciaio	Logo	Imbutito
Manopole	Smeg Master Pro Soft Touch	Posizione logo	Fascia sotto forno
Colore manopole	Nero soft touch		

## Programmi / Funzioni

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

 <b>UR</b>			
<b>Numero totale di zone di cottura</b> 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			
<b>Tipo bruciatori gas</b>	Standard	<b>Valvolatura di sicurezza</b>	Sì
<b>Accensione gas su manopole</b>	Sì	<b>Cappellotti bruciatori gas</b>	Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale

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

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

## Opzioni forno principale

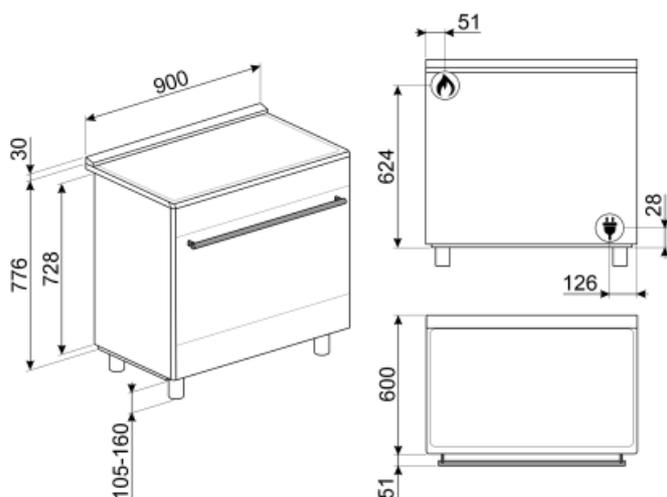
Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

## 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	Tensione 2 (V)	380-415 V
Corrente	19 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	5 poli



## Accessori non inclusi

### 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.



### SFLK1

Blocco sicurezza



### PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



### KIT600SNL-9

Kit copertura per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucine Concerto 90cm con una cavità



### BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



### KITH95

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



### KITH900BG91

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



### GTP

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



### PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm. Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.

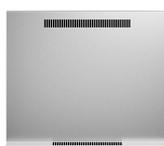


### BBQ9



### KITP90X9

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



### KITROT9

Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L



### PPX6090-1

Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Concerto



### 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



### KITPDQ

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

### GTT

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



## 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.



**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.



**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 per pasta al forno, biscotti, arrostiti 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.



**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.



**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.



**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 arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



**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.
-  **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.
-  **Girarrosto:** il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **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.**