

# BG91IX9-1

Estetica classica

EAN13: 8017709279226

Famiglia: Cucina

Categoria cucina: 90x60 cm

Estetica: Classica

Colore: Inox

Tipo pianale: induzione

Tipo forno principale: Termoventilato

Classe efficienza energetica: A



## TIPOLOGIA



- Alimentazione: Elettrica
- Tipo pianale: induzione
- Sistema di pulizia: Vapor Clean

- Famiglia: Cucina
- Categoria cucina: 90x60 cm
- Fonte di calore: Elettrico
- Tipo forno principale: Termoventilato

## ESTETICA

- Design: Standard
- Colore: Inox
- Porta: Con 2 fasce orizzontali
- Colore maniglia: Inox spazzolato
- Manopole: Smeg Soft Touch
- Colore manopole: Nero soft touch
- Tipo vetro: Stopsol
- Vano: Ribaltina

- Estetica: Classica
- Materiale: Inox
- Maniglia: Smeg Classica
- Finitura pannello comandi: acciaio
- N° manopole: 7
- Display: Touch
- Piedini: Silver

## PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



Funzioni pulizia



- N° funzioni forno principale: 8

## OPZIONI PIANALE



- Opzione Blocco Comandi: Sì

## OPZIONI FORNO PRINCIPALE

- Programmatore Tempo: Sì
- Temperatura minima: 50 °C

- Allarme acustico di fine cottura: Sì
- Temperatura massima: 260 °C

## CARATTERISTICHE TECNICHE PIANALE



- Posizione 1° zona: Anteriore sinistra
- Posizione 3° zona: Centrale
- Posizione 5° zona: Anteriore destra
- Tipologia 2° zona: Induzione - Singolo
- Tipologia 4° zona: Induzione - Singolo
- Dimensioni 1° zona: Ø 21.0 cm
- Dimensioni 3° zona: Ø 27.0 cm
- Dimensioni 5° zona: Ø 21.0 cm
- Potenza 2° zona: 1300 W
- Potenza 4° zona: 1300 W
- Potenza booster 1° zona: 3000 W

- Numero totale di zone di cottura: 5
- Numero zone di cottura con booster: 5
- Posizione 2° zona: Posteriore sinistra
- Posizione 4° zona: Posteriore destra
- Tipologia 1° zona: Induzione - Singolo
- Tipologia 3° zona: Induzione - Singolo
- Tipologia 5° zona: Induzione - Singolo
- Dimensioni 2° zona: Ø 18.0 cm
- Dimensioni 4° zona: Ø 18.0 cm
- Potenza 1° zona: 2300 W
- Potenza 3° zona: 2300 W
- Potenza 5° zona: 2300 W
- Potenza booster 2° zona: 1400 W

- Potenza booster 3° zona: 3000 W
- Potenza booster 5° zona: 3000 W
- Adattamento automatico al diametro della pentola: Sì
- Spia calore residuo: Sì

- Potenza booster 4° zona: 1400 W
- Auto-arresto in caso di surriscaldamento: Sì
- Indicatore diametro minimo di utilizzo: Sì
- Indicatore zona selezionata: Sì

## CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO PRINCIPALE



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Alogene
- N° di ventole: 2

- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 1
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Resistenza grill - Potenza: 1700 W

- Resistenza grill largo - Potenza: 2900 W
- Resistenza suola - Potenza: 1700 W
- Resistenza circolare - Potenza: 1550 W

- Volume netto della cavità: 115 l
- Volume lordo della prima cavità: 129 l
- N° di ripiani: 5
- N° di luci: 2
- Potenza luce: 40 W
- Opzioni di programmazione tempo cottura: Inizio e fine
- Apertura porta: A ribalta
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N°vetri porta forno: 3
- Termostato di sicurezza: Sì
- Tipo grill: Elettrico
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 371x724x418 mm
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica
- Resistenza cielo - Potenza: 1200 W

## PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA



- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 0.98 KWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 1.21 KWh
- Consumo energetico zona 4: 187 Wh/Kg

- Classe efficienza energetica: A
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 3.53 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 4.36 MJ
- Consumo energetico zona 2: 187 Wh/Kg
- Consumo energetico zona 3: 142 Wh/Kg
- Consumo energetico zona 5: 151 Wh/Kg

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Dati nominali di collegamento elettrico: 10600 W
- Tensione: 220-240 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Corrente: 46 A
- Tensione 2 (V): 380-415 V

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Dimensioni del prodotto HxLxP (mm): 900x900x600

## DOTAZIONE ACCESSORI FORNO PRINCIPALE E PIANALE

- Griglia forno con stop: 1
- Bacinella profonda 40mm: 1
- Griglia inserto bacinella: 1

## ACCESSORI OPZIONALI

- Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355.5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.: **GT1P-2**
- Paletta pizza larga con doppio manico.: **PAL2**

- Pirofila+griglia acciaio. Coperchio in vetro. Accessorio non utilizzabile se presenti guide telescopiche e con forni a gas o microonde.: **PIR2**

- Child lock: **SFLK1**

- Kit piedi per riduzione altezza cucine (850 mm) : **KITPDQ**

- Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello. Per forni con telai laterali in metallo Lunghezza 355.5, estrazione 418.5 mm Materiale: acciaio AISI 430 lucido.: **GT1T-2**
- Paletta per pizza con manico ripiegabile LARGHEZZA: 315mm LUNGHEZZA: 325mm: **PALPZ**
- Pietra pizza rettangolare senza manici. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm. : **PPR2**
- Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie. : **PPR9**
- Schienale 90 cm, inox, per cucine Concerto: **KIT90X9-1**
- Raschietto per piani cottura : **SCRP**



A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



Opzione Booster: L'Opzione Booster presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



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 con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.



Ventola + resistenza suola (cottura delicata): la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. 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



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica): il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola: il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata): la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



ECO: la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Ventola + resistenza grill: l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Girarrosto: il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.



Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.



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.

---



Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.

---



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.

---



Indica il volume utile della cavità del forno.

---

