

BG91PX9-1

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






Estetica

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

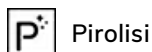
Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

| | | |
|--|--|---|
|  Statico |  Ventilato |  Termo-ventilato |
|  Turbo |  Eco |  Grill largo |
|  Grill largo ventilato |  Base ventilata |  Girarrosto |

Funzioni pulizia



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

N° di ventole 2

Volume netto della cavità 115 l

Volume lordo della prima cavità 129 l

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani 5

Tipo ripiani Telai

Tipo di luci Alogene

Potenza luce 40 W

Opzioni di programmazione tempo cottura Inizio e fine

Accensione luce all'apertura porta Sì

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì

N°vetri porta forno 4

N° vetri porta termoriflettenti 2

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Blocco Porta in Pirólisi Sì

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 371x724x418 mm

Regolazione della temperatura Elettromeccanica

Resistenza suola - Potenza 1700 W

Resistenza cielo - Potenza 1200 W

Resistenza grill - Potenza 1700 W

Resistenza grill largo - Potenza 2900 W

Resistenza circolare - Potenza 1550 W

Tipo grill Elettrico

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Sì

Temperatura minima 50 °C

Temperatura massima 260 °C

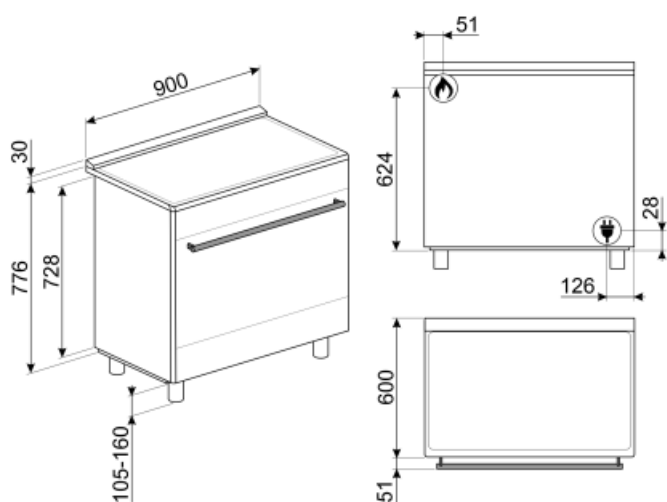
Allarme acustico di fine cottura Sì

Dotazione accessori forno principale e pianale

| | | | |
|------------------------|---|-------------------------|---|
| Girarrosto | 1 | Bacinella profonda 40mm | 1 |
| Griglia forno con stop | 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



PAL2

Paletta pizza larga con doppio manico.



SFLK1

Child lock



WOKGHU

Riduzione per pentola WOK



PPR2

Pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto



KITP90X9

Schienale acciaio 90 cm, per cucine Concerto pirolitiche



PPX6090-1

Bistecchiera in acciaio per cucine Concerto 90 cm tutto forno



GT1P-2

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.



GT1T-2

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.



GTP

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

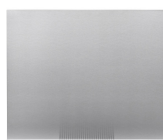


PPR9

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

KITH900CPF9

Kit zoccolo h900cm per CPF9



KIT90X9-1

Schienale 90 cm, inox, per cucine Concerto



KITH95

Kit estensione altezza (950 mm), inox



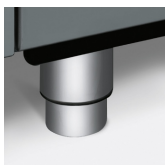
KITPDQ

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850 mm)



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.



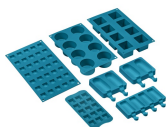
KITPAX

High extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino (90cm) cookers; (900mm) suitable for Concerto cookers with 850mm height



GTT












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












SMOLD

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

Glossario simboli

- A+** 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 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.
-  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.
-  Indica il volume utile della cavità del forno.
-  Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  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.
-  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.
-  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.