

BG91IAN2

מידה
מס' חללים עם תווית אנרגיה
מקור חום של תא התנור
סוג הכיריים
סוג תנור עיקרי
מערכת ניקוי תנור ראשי
קוד EAN
דרגת יעילות אנרגטית

90x60 cm
1
חשמל
השראה
אוורור חום
ניקוי באדים
8017709316761
A



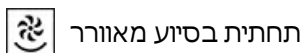
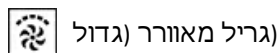
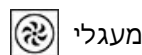
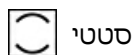
אסתטיקה

סדרה	Concerto	מס' בקרות	7
סדרה עיצובית	Classica	Serigraphy colour	Silver
צבע	פחם אבן	ידית	Smeg Classic
עיצוב	סטנדרטי	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
דלת	עם שני פסים אופקיים	סוג זכוכית	זכוכית מחזירת אור
צבע כיריים	נירוסטה	רגליות	כסף
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמיל	תא אחסון	דלת
כפתורי בקרה	Smeg USA	Logo	Embossed
צבע בקרות	מגע רך שחור	Logo position	Facia below the oven
צג	מגע		

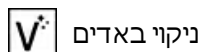
תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות



8



פונקציות ניקוי



אפשרויות כיריים בתנורים

		נעילת בקרות	כן	מצב לצריכת חשמל מוגבלת בוואט	3700, 4800, 7400 W
		מצב לצריכת חשמל מוגבלת	כן		

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



5 מספר אזורי בישול

- 2.30 - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm - אינדוקציה - יחידה - 2.30
- 1.30 - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm - אינדוקציה - יחידה - 1.30
- 2.30 - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm - אינדוקציה - יחידה - 2.30
- 1.30 - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm - אינדוקציה - יחידה - 1.30
- 2.30 - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm - אינדוקציה - יחידה - 2.30

מס' אזורי בישול עם בוסטר	5	חיזוי הקוטר המינימלי של המחבת	כן
כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	מחונן אזור שנבחר	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן	מחונן חום שנותר	כן

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2	דלת פנימית ניתקת	כן
מספר מאוורר	2	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
הנפח הנקי של תא התנור	115 l	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l	תרמוסטט בטיחות	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	5	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
הספק נורה	40 W	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	אלמנט גריל	1700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גריל גדול - הספק	2900 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גוף חימום מעגלי - הספק	2 x 1550 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן		

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן		

טמפרטורה מרבית

260 °C

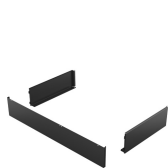
אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

מגרדת	1	מגש עמוק 20 מ"מ	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	10600 W	(מתח 2 וולט)	380-415 V
זרם	46 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 poles

Not included accessories



KITH900BG91

בסיס, 90 ס"מ, שלושה צדדים, שחור, מתאים לתנורי BG91



GTP

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית** (רמה אחת) ** הוצאה: 300 מ"מ חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



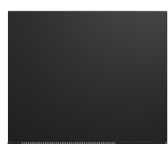
BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת



PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידידות. אבן עומק 37.5 x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



KIT90N9

BU 1-BM משטח התזה, 90 ס"מ, לתנורי



KITH95

וערכה להארכת גובה (950 מ"מ), נירוסטה



KITPDQ

רגליות להפחתת גובה (850 מ"מ), נירוסטה, לתנורים



TPKPLATE

פלטה אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול דגים, ביצים וירקות. ממדים: 240 x 410 מ"מ.



GTT

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת) ** הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידידות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



GRILLPLATE

מחבת פסים אוניברסלית לכיריים אינדוקציה, גז, קרמיות וחשמליות. משטח נגד הידבקות מושלם לבישול בשר, גבינה 240 מ"מ x וירקות. ממדים: 410



KIT600SNL-9

רצועת כיסוי לגב הכיריים, מתאימה לתנורי Concerto Opera 90 ס"מ



KIT90X9-1

90 ס"מ, נירוסטה, 60x משטח התזה Concerto לתנורי



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



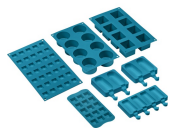
PALPZ

את פיצה עם ידידת מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



BN640























מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין -60°C עד $+230^{\circ}\text{C}$

Symbols glossary (TT)

 <p>A: מ D/G, טד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>בוסטר הספק: מאפשר לאזור לעבוד בהספק מלא כשיש צורך בבישול אינטנסיבי</p>
 <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים</p>
 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית</p>	 <p>ECO-logic: שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל</p>
 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול</p>	 <p>בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת</p>
 <p>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפרטים שמבושלים בשיטות איטיות</p>	 <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה</p>
 <p>מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון</p>	 <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון</p>
 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון</p>	 <p>חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפרטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות</p>
 <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון</p>	 <p>הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה</p>
 <p>אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים</p>	 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו</p>
 <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי</p>	 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור</p>
 <p>חיווי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוץ החום שנותר מציד אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחונן נכבה.</p>	 <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות</p>



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור
לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור
בליטרים.