

## BG91PX2

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  
גז  
אורזור חום  
פירוליטי  
8017709316747  
A+



## אסתטיקה












סדרה	Concerto	צג	מגע
סדרה עיצובית	Classica	Colour of buttons	Black
צבע	נירוסטה	מס' בקרות	7
גימור	סאטין	Serigraphy colour	Black
עיצוב	סטנדרטי	ידית	Smeg Classic
דלת	עם שני פסים אופקיים	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
מגן אחורי	כן	סוג זכוכית	זכוכית מחזירת אור
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	רגליות	כסף
צבע כיריים	נירוסטה	תא אחסון	דלת
גימור לוח בקרה	נירוסטה	Logo	Embossed
כפתורי בקרה	Smeg USA	Logo position	Facia below the oven
צבע בקרות	מגע רך שחור		

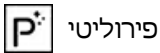
## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
פונקציות בישול רגילות

9

 סטטי	 בסיוע מאורזר	 מעגלי
 טורבו	 חסכוני	 גריל קטן
 גריל גדול	 (גריל מאורזר) גדול	 תחתית בסיוע מאורזר

## פונקציות ניקוי



## מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

### 5 מספר אזורי בישול

- 2.90 kW קדמי שמאלי - גז - מהירות - 1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה - 4.00 kW UR - אמצעי - גז
- 1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה - 1.00 kW AUX - קדמי ימני - גז

סוג מבערי גז	סטנדרטי	שסתומי בטיחות לגז	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	מכסי מבערים	ציפוי אמיל שחור מאט

## מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2	דלת פנימית ניתקת	כן
מספר מאורר	2	מס' כולל של דלתות זכוכית	4
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	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm
סוג נורה	הלוגן	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הספק נורה	40 W	גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	אלמנט גריל	1700 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גריל גדול - הספק	2900 W
דלת נתיקה	כן	גוף חימום מעגלי - הספק	2 x 2000 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	סוג גריל	חשמלי

## אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	280 °C

## אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

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

## חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	4200 W	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
זרם	19 A	סוג כבל חשמל	Yes, Double and Three Phase
מתח	220-240 V	תדר	50/60 Hz
(מתח 2 וולט)	380-415 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



**KIT600SNL-9**  
רצועת כיסוי לגב הכיריים, מתאימה לתנורי  
Concerto Opera 90 ס"מ



**KITP90X9**  
משטח התזה, 90 ס"מ, נירוסטה, מתאים  
פירוליטיים Concerto לתנורי



**BN620-1**  
מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



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



**PALPZ**  
את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ  
אורך: 325 מ"מ



**BN640**  
מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



**SFLK1**  
נעילת ילדים



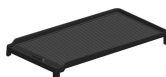
**PRTX**  
אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35  
ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל.  
מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



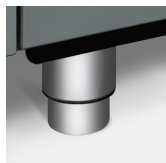
**PPR9**  
אבן פיצה חסינת אש ללא ידיות. אבן  
עומק x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64  
37.5 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה  
על הרשת.



**BG6090-1**  
לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי  
Concerto



**KITH95**  
ערכה להארכת גובה (950 מ"מ),  
נירוסטה



**PPX6090-1**  
לוח גריל נירוסטה מתאים לתנורי  
Concerto 90 ס"מ



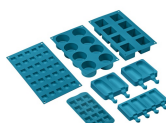
**GT1P-2**  
מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה  
חלקית (רמה 1) לתנורים עם מסגרות  
מתכת. אורך: 355.5 מ"מ, הוצאה: 285  
מצוחצת AISI 430 מ"מ. חומר: נירוסטה.
























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



**SMOLD**  
סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות,  
ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת  
+230°C עד -60°C מזון. לשימוש בין



## Symbols glossary (TT)

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>
 <p>A+: מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: A. 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>	 <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</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>Circogas: 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 תוצות 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, נקניקות 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 צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>	 <p>מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.</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>פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.</p>
 <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>	 <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.</p>
 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>	