

BG91X2

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Термовентилируемый
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
EAN-код	8017709316709
Класс энергоэффективности	A



Эстетика











Эстетика	Classica	Цвет переключателей	Черный
Серия	Concerto	Дисплей	Сенсорное управление
Цвет	Нержавеющая сталь	Количество переключателей	7
Отделка	Матовая	Цвет шелкографии	Черный
Дизайн дверца	Стандартный	Ручка	Classica
Защитный бортик	С 2-мя горизонтальными полосами	Ручки	Сатинированная нерж. сталь
Тип решеток	Да	Тип стекла	Стекло Stopsol
Цвет варочной панели	Чугунные	Ножки	Серебристый
Обработка панели управления	Нержавеющая сталь	Отсек для хранения	Откидная дверца
Поворотные переключатели	Нержавеющая сталь	Логотип	Штампованный
	Стекло Smeg Master	Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом


Программы/ функции

Количество функций приготовления	8
---	---


Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 ECO	 Гриль малый	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев + конвекция	








Функции очистки

 Паровая очистка
--

Технические характеристики варочной панели

 UR			
Количество зон приготовления	5		
Фронтальная левая - Газ - быстрая	- 2.90 кВт		
Задняя левая - Газ - полубыстрая	- 1.80 кВт		
Центральная - Газ - ультрабыстрая	- 4.00 кВт		
Задняя правая - Газ - полубыстрая	- 1.80 кВт		
Фронтальная правая - Газ - вспомогательная	- 1.00 кВт		
Тип газовых горелок	Стандартный	Газ-контроль	Да
Автоматический электроподжиг	Да	Крышки горелок	Эмал. матово-черные

Технические характеристики - основная духовка

								
Количество ламп подсветки	2	Количество конвекторов	2	Внутренние стекла дверцы съемные	Да	Количество стекол дверцы	3	
Полезный объем	115 л	Полный объем, 1-я духовка	129 л	Количество теплоотражающих стекол дверцы	2	Термостат безопасности	Да	
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Количество уровней приготовления	5	Система охлаждения	Тангенциальная	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371x724x418 мм	
Тип направляющих	Металлические направляющие	Тип подсветки	Галогенная	Регулировка температуры	Электромеханический	Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт	
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт	Мощность гриля	1700 Вт	

Освещение при открытой дверце	Да	Мощность большого гриля	2900 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2 x 1550 Вт
Съемная дверца	Да	Тип гриля	Электрический
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да		

Опции, основная духовка

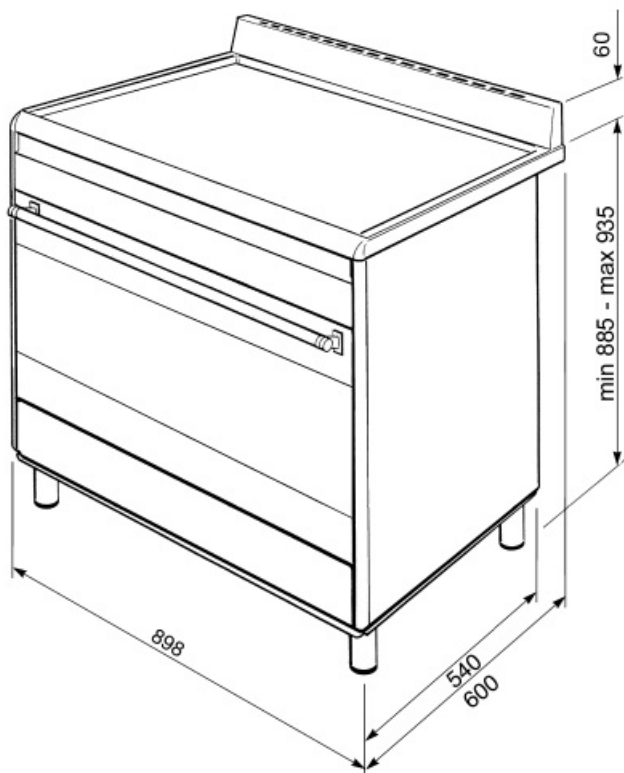
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Противень (20 мм)	1
-----------------------------------	---	-------------------	---

Электрическое подключение

Номинальная мощность	3200 Вт	Тип электрического кабеля	Да, однофазное
Сила тока	14 А	Частота тока	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	3 полюса
Напряжение 2	380-415 В		



Not included accessories

AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.



KITH900BG91



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



BNP608T

Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке



KIT600SNL-9

Накладка на тыльную сторону варочной панели, подходит для 90 см Concerto



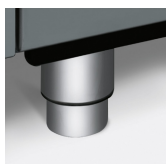
BG6090-1

Чугунный гриль, подходящий для варочный центров Concerto



KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



AL90X9

Подходит для варочных центров 90 см Concert SX91



SFLK1

Блокировка управления



PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



PPR9

Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L64xH2,3xP37,5 см.



BBQ9



KIT90X9-1

Стеновая панель, 90x60 см, нержавеющая сталь, для плит Concerto



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



PPX6090-1

Гриль из нержавеющей стали, подходит для плит Concerto



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой
Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



KITPDQ

Регулируемые по высоте ножки (850 мм), нержавеющая сталь, для варочных центров

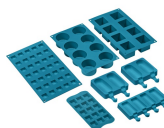
GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



Symbols glossary (TT)

-  **A:** энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.
-  Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.
-  Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.
-  Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.
-  Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
-  Дверца с тройным остеклением
-  В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.
-  Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. Верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.
-  ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.
-  Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние - для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей DIGI screen

Benefit (TT)

Правильная конвекция

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

Паровая очистка

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat