

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

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

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

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

Опции, основная духовка

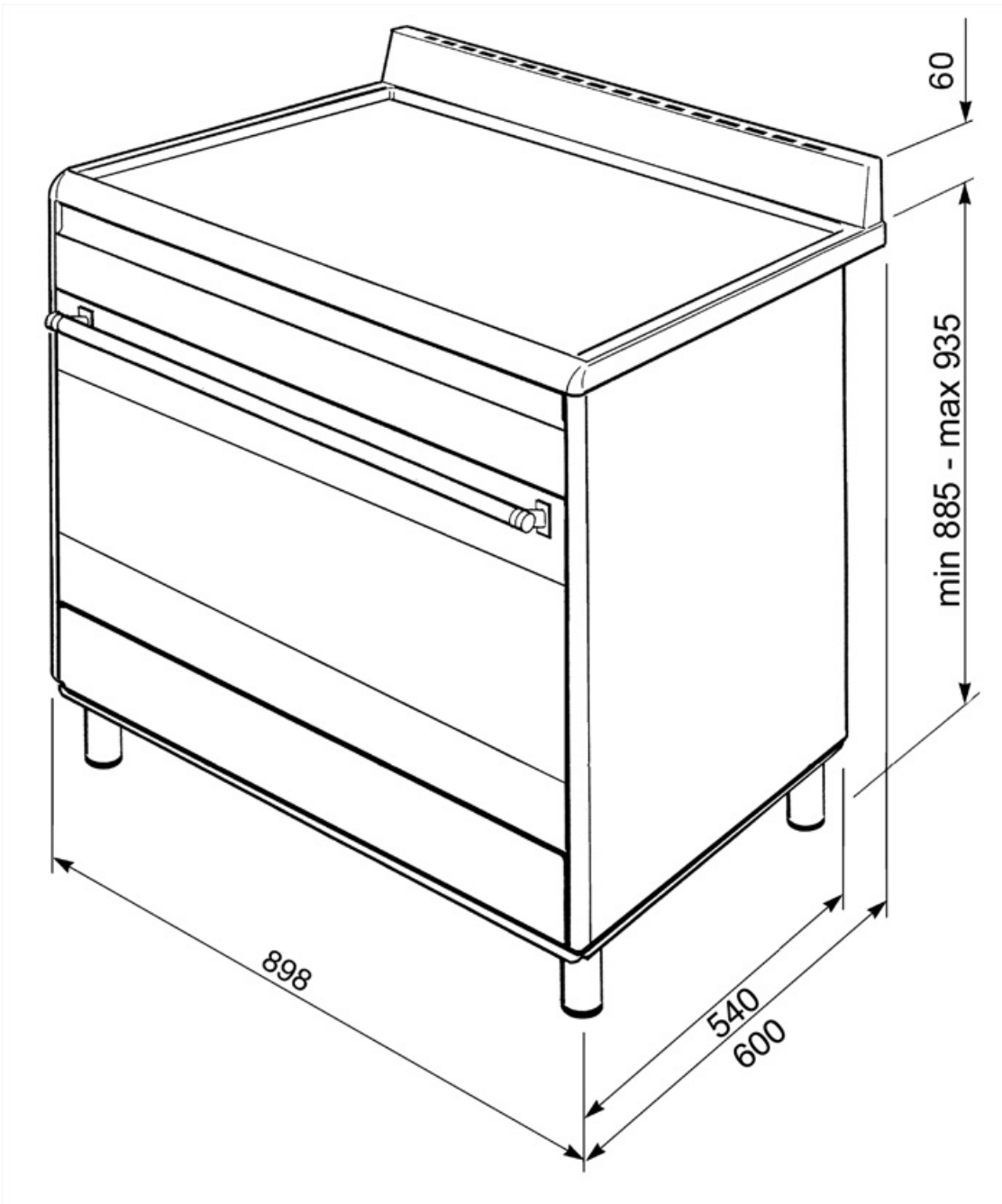
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

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.



BBQ9



GTP

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



KIT600SNL-9

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



KITH900BG91



KITPDQ

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



PPR9

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



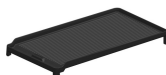
AL90X9

Подходит для варочных центров 90 см Concert SX91



BG6090-1

Чугунный гриль, подходящий для варочных центров Concerto



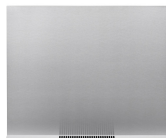
GTT

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



KIT90X9-1

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



KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



PALPZ

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



PPX6090-1

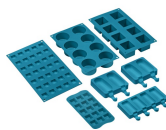
Гриль из нержавеющей стали, подходит для плит Concerto





SFLK1

Блокировка управления
















SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до $+230^{\circ}\text{C}$

Symbols glossary

-  А: энергоэффективность, измеренная от А+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов
-  Установка в колонну
-  Дверца с тройным остеклением
-  Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
-  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.
-  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 + 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

-  **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.
-  **Газовые духовки** предлагают мгновенный контроль нагрева, сокращенное время приготовления и возможность выпекания при гораздо более низких температурах, чем электрические духовки.
-  **Внутреннее стекло дверцы:** снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  **Автоматическое открывание:** некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.
-  **Ультрабыстрая горелка:** мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.
-  **Указан полезный объем** внутренней камеры в литрах.
-  **Поворотные переключатели**
-  **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.
-  **Подсветка сбоку:** две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  **5** В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  **V*** **Очистка паром:** простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
-  **DIGI screen** **Дисплей DIGI screen**

Benefit (TT)

Газовая варочная панель

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

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

Touch control

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью сенсорного управления

Отделение для хранения

Больше места благодаря нижнему отделению, которое идеально подходит для хранения аксессуаров или кухонных принадлежностей.

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.

многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

BBQ (дополнительный аксессуар)

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар BBQ)

STONE (дополнительный аксессуар)

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Два конвектора

Духовка оснащена двумя конвекторами и двумя кольцевыми нагревательными элементами.