

SUK91CMX9

Размеры прибора

Количество духовок с меткой

энергоэффективности

Источник нагрева духовки

Тип варочной панели

Тип основной духовки

Система очистки, основная духовка

EAN-код

Класс энергоэффективности

90x60 cm

1

Электрический

Стеклокерамическая

варочная панель

Термовентилируемый

Паровая очистка

8017709217372

Α



Эстетика



Эстетика

Серия

Дизайн

Цвет

Отделка

Обработка панели

управления

Логотип

Защитный бортик

Цвет варочной панели

Тип управления

Classica

Concerto

Стандартный

Нержавеющая сталь

Матовая

Нержавеющая сталь

Штампованный

Расположение логотипа Полоса под духовым

шкафом

Нержавеющая сталь

Поворотные переключатели

Поворотные переключатели

Цвет переключателей

Количество

переключателей

Цвет шелкографии

Тип стекла

Дисплей

Дверца

Черный

Classica

Электронное с 5 кнопками

Нержавеющая сталь

С 2-мя горизонтальными

полосами

Стекло Stopsol

Classica

Ручка Ручки Сатинированная нерж.

сталь

Отсек для хранения

Цоколь

Откидная дверца

Черный

Программы/ функции

Количество функций приготовления

8



Традиционные функции приготовления

Статический

Вентилируемый

Термовентилируемый

ECO ECO

Гриль большой

Гриль большой + конвекция

A

Функции очистки

Г Паровая очистка

Технические характеристики варочной панели



Количество зон приготовления 5

Нижний нагрев + конвекция

Фронтальная левая - Керамическая - одинарная - 1.20 кВт - Ø 15.0 см

Задняя левая - Керамическая - одинарная - 2.00 кВт - Ø 20.0 см

Центральная - Стеклокерамическая - овальное расширение - 1.40 - 2.20 кВт - 26.5x17.0 см

Задняя правая - Керамическая - двойная - 0.70 - 2.00 кВт - Ø 12.0 - Ø 21.0 см

Фронтальная правая - Керамическая - одинарная - 1.20 кВт - Ø 15.0 см

Индикация выбранной *Д* зоны

Да

Индикация остаточного Да **тепла**

Технические характеристики - основная духовка

115 R		.5	o O	1	月	13	!!!	
Количество ламп					2			

 Количество ламп подсветки
 2
 Внутренние стекла дверцы съемные
 Да дверцы съемные

 Количество конвекторов
 2
 Количество стекол дверцы
 3

 Полезный объем
 115 л
 Количество стекол дверцы
 2

 Полезный объем
 115 л
 Количество

 Полный объем, 1-я
 129 л
 теплоотражающих стекол дверцы

Материал внутренней Эмаль Ever Clean Термостат безопасности Да

камерыСистема охлажденияТангенциальнаяКоличество уровней приготовления5Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)371х724х418 мм камеры (ВхШхГ)

Тип направляющих Металлические **Регулировка** Электромеханический **температуры**

Тип подсветки Галогенная Мощность нижнего 1800 Вт

 Мощность ламп
 40 Вт
 нагревательного

 подсветки
 элемента

Программатор Старт и стоп **Мощность верхнего** 1200 Вт

длительности нагревательного приготовления элемента

Мощность гриля 1700 Вт **Освещение при** Да

Открывание дверцы Стандартное открывание **Мощность большого** 2900 Вт



Съемная дверца Внутреннее стекло дверцы сплошное

Да Да Мощность кольцевого нагревательного

элемента

Тип гриля

2 x 1550 BT

Электрический

Опции, основная духовка

Таймер Акустический сигнал

окончания приготовления Да Да Минимальная температура

Максимальная температура

50 °C 260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Решетка с задним и боковым упором

Тип электрического

1

1

Противень (20 мм)

Противень глубокий (40 1

мм)

Решетка для противня

Электрическое подключение

Номинальная мощность 11800 Вт

Сила тока 32 A 220-240 B Напряжение Напряжение 2 380-415 B

кабеля

Да, однофазное

Длина электрического

кабеля

Дополнительные способы подключения

Частота тока

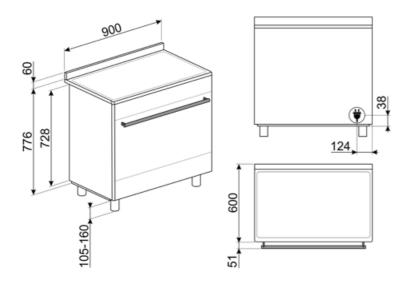
Клеммная коробка

150 см

Да, двух- или трехфазное

50/60 Гц 5 полюсов







Совместимые Аксессуары

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



BN920

BN940



GTP

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



GTT

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



KIT600SNL-9

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



KIT90X9-1

Стеновая панель, 90х60 см, нержавеющая сталь, для плит Concerto



KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



KITPDQ

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



PALPZ

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



PPR9

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



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



Блокировка управления





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





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.



Установка в колонну



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 + 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.



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.



Стеклокерамика: основание варочной панели изготовлено из стеклокерамики. Нагрев осуществляется нагревательными элементами Hi-Light.



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.



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.



Индикация остаточного тепла: после выключения стеклокерамической варочной панели индикатор остаточного тепла показывает, какая из зон нагрева все еще остается горячей. Когда температура опускается ниже 60°С, индикатор гаснет.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Поворотные перключатели



Benefit (TT)

Стеклокерамическая варочная панель

Стеклокерамические варочные панели предлагают быстрое приготовление и точный контроль температуры

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

Кнопки управления

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью кнопок.

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

Регулировка высоты

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

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).

BBQ (дополнительный аксессуар)

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

STONE (дополнительный аксессуар)

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

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Два конвектора

Духовка оснащена двумя конвекторами и двумя кольцевыми нагревательными элементами.