

SUK91MFX9

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709215040
Класс энергоэффективности	A



Эстетика











Дизайн	Стандартный	Поворотные переключатели	Классика (Classica)
Обработка панели управления	Нержавеющая сталь	Цвет переключателей	Нержавеющая сталь
Эстетика	Классика (Classica)	Количество переключателей	7
Логотип	Штампованный	Цвет шелкографии	Черный
Цвет	Нержавеющая сталь	Дисплей	Электронное с 5 кнопками
Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом	Дверца	С 2-мя горизонтальными полосами
Отделка	Матовая	Тип стекла	Стекло Stopsol
Защитный бортик	Да	Ручка	Классика (Classica)
Серия	Созвучие (Concerto)	Ручки	Сатинированная нерж. сталь
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь	Отсек для хранения	Откидная дверца
Тип решеток	Чугунные	Цоколь	Черный
Тип управления	Поворотные переключатели		


Программы/ функции

Количество функций приготовления	8
---	---


Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Нагрев сзади с конвекцией
 Экономичный	 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	Количество конвекторов	2	Внутренние стекла дверцы съемные	Да	Количество стекол дверцы	3	Количество теплоотражающих стекол дверцы	2
Полезный объем	115 л	Полный объем, 1-я духовка	129 л	Термостат безопасности	Да	Система охлаждения	Тангенциальная	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371x724x418 мм
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки	Количество уровней приготовления	5	Регулировка температуры	Электромеханический	Тип подсветки	Галогенная	Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт
Тип направляющих	Металлические направляющие	Тип подсветки	Галогенная	Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт	Мощность гриля	1700 Вт	Мощность большого гриля	2900 Вт
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Программатор длительности приготовления	Старт и стоп						
Освещение при открытой дверце	Да								

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

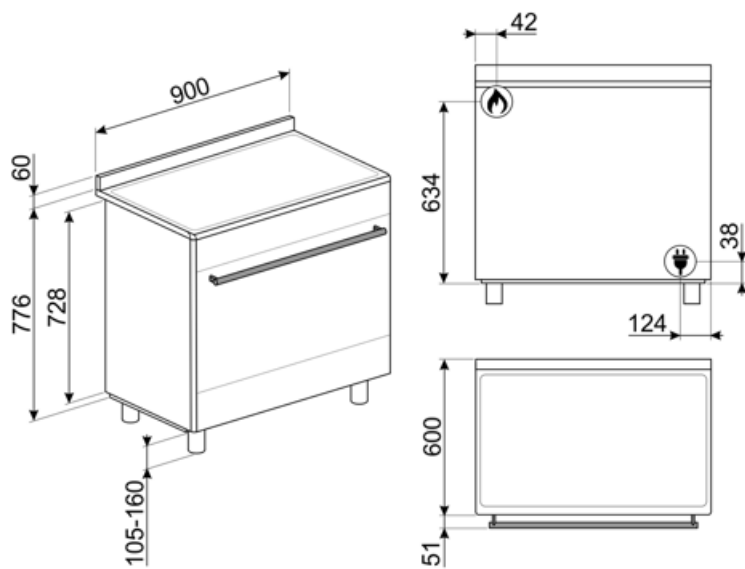
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Подставка для посуды	1	Противень глубокий (40 мм)	1
Решетка с задним и боковым упором	1	Решетка для противня	1
Противень (20 мм)	1		

Электрическое подключение

Номинальная мощность	3200 Вт	Длина электрического кабеля	120 см
Сила тока	14 А	Частота тока	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	3 полюса
Тип электрического кабеля	Да, однофазное	Тип электрической вилки	Нет



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



BN940



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



KITPDQ

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



SFLK1

Блокировка управления



AL90X9

Подходит для варочных центров 90 см Concert SX91



BN920



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



KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



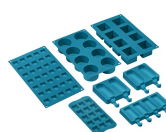
PALPZ

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














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

-  Energy efficiency class A
-  Установка в колонну
-  Дверца с тройным остеклением
-  Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Эмаль лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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.
-  Экономичный: 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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.**
-  **Поворотные переключатели**