

CX91IMBL

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Индукция
Тип основной духовки	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка, Каталитическая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709343194
Класс энергоэффективности	A



Эстетика



Дизайн	Стандартный	Поворотные переключатели	Классика (Classica)
Обработка панели управления	Эмалированный металл	Цвет переключателей	Нержавеющая сталь
Эстетика	Классика (Classica)	Количество переключателей	2
Логотип	Штампованный	Цвет шелкографии	Серебристый
Цвет	Черный	Дисплей	Сенсорное управление
Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом	Дверца	Полностью стеклянная
Отделка	Черный	Тип стекла	Черный
Серия	Созвучие (Concerto)	Ручка	Классика (Classica)
Цвет варочной панели	Черная эмаль	Ручки	Сатинированная нерж. сталь
Тип управления	Цифровой дисплей с сенсорными кнопками	Ножки	Черный
Слайдер	Красный		

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

Каталитическая очистка	 Паровая очистка
------------------------	---

Опции варочной панели

			
Блокировка управления	Да	Режим ограничения мощности	3000, 4500, 7400 Вт
Режим ограничения мощности	Да	Режим ограничения мощности - пошаговый	

Технические характеристики варочной панели



Количество зон приготовления 4

Фронтальная левая - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см

Задняя левая - Индукция - одинарная - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см

Задняя правая - Индукционная - большая - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см

Фронтальная правая - Индукция - одинарная - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см

Количество зон приготовления с функцией максимальный нагрев	4	Индикация минимального диаметра посуды	Да
Автоматическое отключение при перегреве	Да	Индикация выбранной зоны	Да
Автоматическое определение диаметра посуды	Да		

Технические характеристики - основная духовка



Количество ламп подсветки	2	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество конвекторов	2	Количество стекол дверцы	2
Полезный объем	115 л		

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

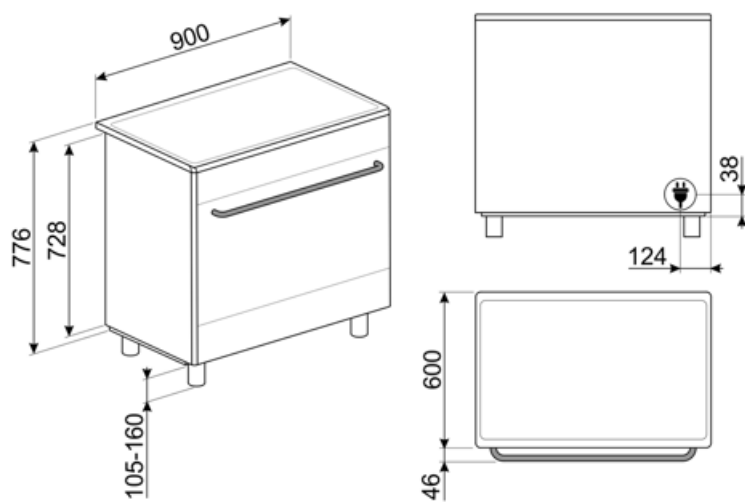
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

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

Электрическое подключение

Номинальная мощность	10600 Вт	Дополнительные способы подключения	Да, двух- или трехфазное
Сила тока	46 А	Частота тока	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	5 полюсов
Напряжение 2	380-415 В	Тип электрической вилки	Нет
Провод для тестирования	Да		



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, 90x60 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



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



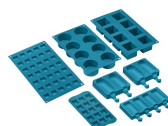
SFLK1

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°C



Symbols glossary

	Максимальный нагрев: опция позволяет зоне работать на полную мощность, когда требуется очень интенсивное приготовление.		Каталитическая очистка: система обеспечивает идеальную гигиену внутри духовки благодаря трем самоочищающимся панелям со специальным покрытием, которая способствует постепенному удалению следов жира и запахов, вызванных приготовлением пищи.
	Energy efficiency class A		Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
	Установка в колонну		Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
	Дверца с двойным остеклением		Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.
	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.



Гигантская зона: гигантская зона предлагает дополнительное пространство и гибкость.



Защита от перегрева: система безопасности, которая автоматически отключает варочную панель в случае перегрева блока управления.



Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши



Сенсорное управление