

CG90CIXT

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Индукционная варочная панель
Тип основной духовки	Термовентилируемый
Система очистки, основная духовка	Каталитическая очистка
EAN-код	8017709332020
Класс энергоэффективности	A



Эстетика

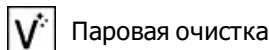
Серия	Concerto	Дисплей	Сенсорное управление
Эстетика	Classica	Количество переключателей	2
Цвет	Нержавеющая сталь	Цвет шелкографии	Чёрный
Отделка	Матовая	Ручка	Classica
Дизайн	Стандартный	Ручки	Сатинированная нерж. сталь
Дверца	Полностью стеклянная	Тип стекла	Чёрный
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь	Ножки	Чёрный
Обработка панели управления	Нержавеющая сталь	Логотип	Штампованный
Поворотные переключатели	Classica	Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом
Цвет переключателей	Нержавеющая сталь матовая, обработка против отпечатков пальцев		

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



Опции варочной панели



Блокировка управления Да

Режим ограничения мощности Да

Режим ограничения мощности

Режим ограничения мощности - пошаговый 3000, 4500, 7400 Вт

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 BOOSTER 4

Автоматическое отключение при перегреве Да

Автоматическое определение диаметра посуды Да

Автоматическое определение диаметра посуды

Индикация минимального диаметра посуды Да

Индикация выбранной зоны Да

Индикация выбранной зоны

Технические характеристики - основная духовка



Количество ламп подсветки 2

Количество конвекторов 2

Полезный объем 115 л

Полный объем, 1-я духовка 129 л

Материал внутренней камеры Эмаль Ever Clean

Количество уровней приготовления 5

Тип направляющих Металлические направляющие

Тип ламп подсветки Галогенная

Мощность ламп подсветки 40 Вт

Внутренние стекла дверцы съемные Да

Количество стекол дверцы 2

Количество теплоотражающих стекол дверцы 1

Термостат безопасности Да

Система охлаждения Тангенциальная

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ) 371x724x418 мм

Регулировка температуры Электромеханический

Мощность нижнего нагревательного элемента 1700 Вт

Мощность нижнего нагревательного элемента

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

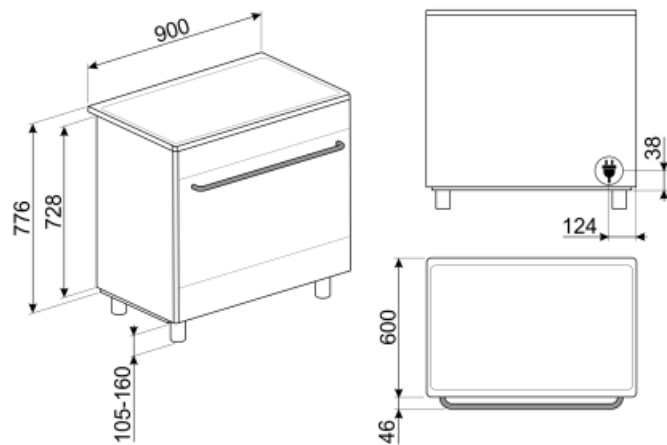
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

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

Электрическое подключение

Номинальная мощность	10600 Вт	Тип электрического кабеля	Да, однофазное
Сила тока	46 А	Дополнительные способы подключения	Да, двух- или трехфазное
Напряжение	220-240 В	Частота тока	50/60 Гц
Напряжение 2	380-415 В	Клеммная коробка	5 полюсов



Not included accessories



PPX6090

Гриль из нержавеющей стали для варочных центров Concerto 90 см



SFLK1

Блокировка управления



GTP

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



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.



KIT600SNL-9

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



KIT90X9-1

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



KITN95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



KITPDQ

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



SCRП

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



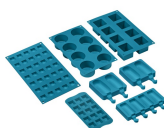
PALPZ

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



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		Booster: опция позволяет зоне работать на полную мощность, когда требуется очень интенсивное приготовление.
	Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.		Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
	Дверца с двойным остеклением		ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.
	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.



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.



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.