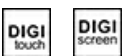


C6IMXT2

Размеры прибора	60x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Индукция
Тип основной духовки	Вентилируемый
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
EAN-код	8017709329013
Класс энергоэффективности	A



Эстетика



Эстетика	Classica
Серия	Concerto
Дизайн	Стандартный
Цвет	Нержавеющая сталь
Отделка	Матовая
Обработка панели управления	Нержавеющая сталь
Логотип	Штампованный
Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь
Тип управления	Digi Touch
Слайдер	Красный

Поворотные переключатели	Classica
Цвет переключателей	Нержавеющая сталь
Количество переключателей	2
Цвет шелкографии	Черный
Дисплей	Сенсорное управление
Дверца	Полностью стеклянная
Тип стекла	Eclipse
Ручка	Classica
Ручки	Сатинированная нерж. сталь
Ножки	Черный

Программы/ функции

Количество функций приготовления	6
Традиционные функции приготовления	

Статический	Вентилируемый	ECO
Гриль большой	Гриль большой + конвекция	Нижний нагрев + конвекция

Опции варочной панели



Блокировка управления	Да	Режим ограничения мощности	Да
Таймер окончания приготовления	4	Режим ограничения мощности - пошаговый	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 Вт
Таймер поминутный	1		

Технические характеристики варочной панели



Количество зон приготовления 4

Фронтальная левая - Индукция - одинарная - 1.60 кВт - Booster 2.10 кВт - Ø 21.0 см

Задняя левая - Индукция - одинарная - 1.20 кВт - Booster 1.60 кВт - Ø 15.0 см

Задняя правая - Индукция - одинарная - 1.60 кВт - Booster 2.10 кВт - Ø 21.0 см

Фронтальная правая - Индукция - одинарная - 1.20 кВт - Booster 1.60 кВт - Ø 15.0 см

Количество зон приготовления с функцией BOOSTER	4	Индикация минимального диаметра посуды	Да
Автоматическое отключение при перегреве	Да	Индикация выбранной зоны	Да
Автоматические определение диаметра посуды	Да	Индикация остаточного тепла	Да

Технические характеристики - основная духовка



Количество ламп подсветки	1	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество конвекторов	1	Количество стекол дверцы	3
Полезный объем	70 л	Количество теплоотражающих стекол дверцы	2
Полный объем, 1-я духовка	79 л	Термостат безопасности	Да
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Система охлаждения	Тангенциальная
Количество уровней приготовления	5	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	360X460X425 мм
Тип направляющих	Металлические направляющие	Регулировка температуры	Электромеханический
Тип подсветки	Галогенная	Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт
Программатор длительности приготовления	Стоп	Мощность гриля	1700 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Мощность большого гриля	2700 Вт
Съемная дверца	Да	Тип гриля	Электрический
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да		

Опции, основная духовка

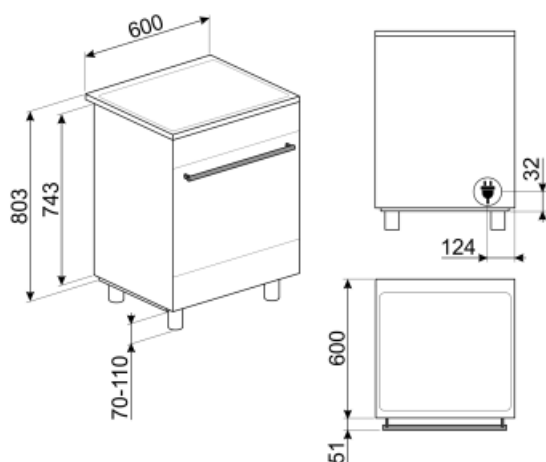
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Противень глубокий (40 мм)	1
-----------------------------------	---	----------------------------	---

Электрическое подключение

Номинальная мощность	10000 Вт	Тип электрического кабеля	Да, однофазное
Сила тока	44 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



SFLK1

Блокировка управления



PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



KITN95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь

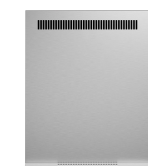


KITPDQ

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

STONE

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см

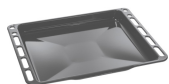


KITP60X9

Стеновая панель, 90 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Concerto с пиролизом

BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTP

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



BNP608T

Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



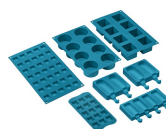
PALPZ

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)

-  А: энергоэффективность, измеренная от А+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов
-  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.
-  ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.
-  Booster: опция позволяет зоне работать на полную мощность, когда требуется очень интенсивное приготовление.
-  Установка в колонну
-  Дверца с тройным остеклением
-  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.
-  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.
-  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.
-  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°C, индикатор гаснет.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  Таймер: все стеклокерамические варочные панели с сенсорным управлением имеют таймер, который автоматически завершает приготовление через заданное время.
-  Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  Дисплей DIGI screen
-  Сенсорное управление

Benefit (TT)

Индукционная варочная панель

Индукция предлагает быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Благодаря использованию подходящей посуды, индукция проста в использовании и обслуживании, безопасна и удобна.

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

Single turbine

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Тангенциальное охлаждение

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

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Регулировка высоты

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

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

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 BBQ)

STONE (дополнительный аксессуар)

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