CG90CIXT

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
Международный артикул (EAN-код)	8017709332020
Класс энергоэффективности	A

Эстетика

DIGI touch DIGI screen

Дизайн	Стандартный
Обработка панели управления	Нержавеющая сталь
Эстетика	Классика (Classica)
Логотип	Штампованный
Цвет	Нержавеющая сталь
Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом
Отделка	Матовая
Серия	Созвучие (Concerto)
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь
Тип управления	Цифровой дисплей с сенсорными кнопками
Слайдер	Красный

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

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

Опции варочной панели

Блокировка управления	Да
Режим ограничения мощности	Да
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 максимальный нагрев	4
Автоматическое отключение при перегреве	Да
Автоматические определение диаметра посуды	Да
Индикация минимального диаметра посуды	Да
Индикация выбранной зоны	Да

Технические характеристики - основная духовка

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

Полный объем, 1-я духовка	129 л
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
Количество уровней приготовления	5
Тип направляющих	Металлические направляющие
Тип подсветки	Галогенная
Мощность ламп подсветки	40 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп
Освещение при открытой дверце	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Съемная дверца	Да
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
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 верхнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2900 Вт
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2 x 1550 Вт
Тип гриля	Электрический

Опции, основная духовка

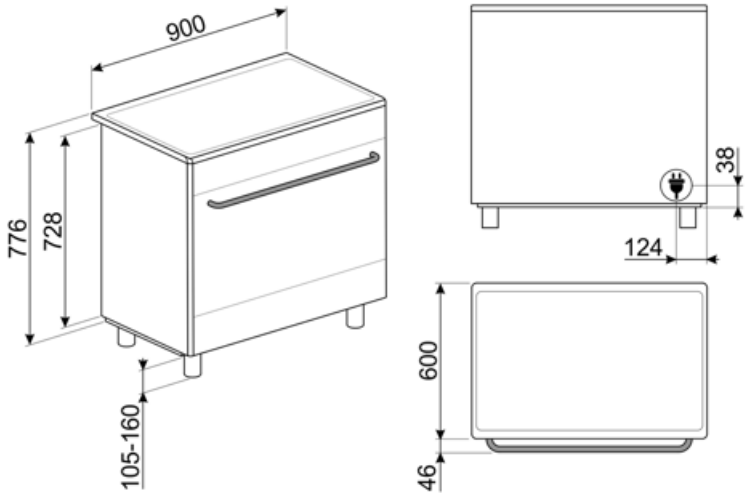
Таймер	Да
Акустический сигнал окончания приготовления	Да
Минимальная температура	50 °C
Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

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

Электрическое подключение

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


900
776
728
105-160
38
124
600
46

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

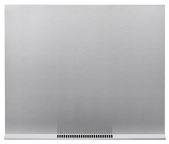
GTT

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

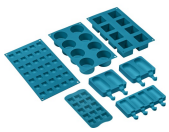
SCRP

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

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.

Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.

Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.

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 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.

Максимальный нагрев: опция позволяет зоне работать на полную мощность, когда требуется очень интенсивное приготовление.

Установка в колонну

Дверца с двойным остеклением

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.

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.

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.

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.

Гигантская зона: гигантская зона предлагает дополнительное пространство и гибкость.

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

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

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.

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

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

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.

Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.

Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.

В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Сенсорное управление