

CX92IM

Rozmiar	90x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	2
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Indukcyjna
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Rodzaj drugiego piekarnika	Statyczny
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709341398
Klasa efektywności energetycznej	A
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	A



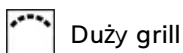
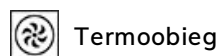
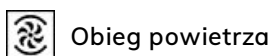
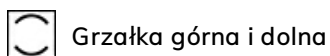
Linia wzornicza



Design	Standard	Pokręta	Classica
Wykończenie panelu sterowania	Stal nierdzewna	Kolor pokręteł	Stal nierdzewna
Linia wzornicza	Classica	Liczba pokręteł	4
Logo	Tłoczone	Kolor nadruku	Srebrny
Kolor	Stal nierdzewna	Wyświetlacz	Dotykowy
Położenie logo	Panel poniżej piekarnika	Drzwi	Pełne szkło
Wykończenie	Satynowany	Rodzaj szkła piekarnika	Czarny
Seria	Concerto	Uchwyt	Classica
Kolor płyty kuchennej	Stal nierdzewna	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna szczotkowana
Rodzaj sterowania	Digi Touch	Schówek	Drzwi
Sterowanie suwakowe	Biały	Nóżki	Czarny


Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia 6
Funkcje pieczenia



Grzałka dolna + obieg powietrza

Funkcje czyszczenia


 Czyszczenie parowe

Programy/ Funkcje pomocniczy piekarnik


Funkcje pieczenia - 2 piekarnik

4

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik

 Grzałka górna i dolna

 Mały grill

 Duży grill

 Grzałka dolna

Charakterystyka techniczna - Płyta



Liczba wszystkich stref grzejnych 4

Przedni lewy - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Tylny lewy - Indukcja - pojedyncza - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Tylny prawy - Indukcja - Maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Przedni prawy - Indukcja - pojedyncza - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Liczba źródeł oświetlenia	1	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Liczba wentylatorów	1	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak
Pojemność netto	70 l	Liczba szyb w drzwiach	3
Pojemność brutto	79 l	Zimne drzwi	1
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Liczba poziomów pieczenia	5	System chłodzący	Statyczny
Rodzaj przewodnic	Prowadnice metalowe	Wymiary wnętrza komory (wxsxg)	360X460X425 mm
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Moc oświetlenia	40 W	Moc grzałki dolnej	1200 W
Programator czasu gotowania	Start i Stop	Moc grzałki górnej	1000 W
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Moc grzałki grilla	1700 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Rodzaj grilla	Elektryczny

Opcje głównego piekarnika

Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	260 °C

Charakterystyka techniczna - Pomocniczy piekarnik



Pojemność netto - 2 piekarnik	35 l	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Pojemność brutto	36 l	Zimne drzwi	1
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Liczba poziomów pieczenia	4	System chłodzący	Statyczny
Typ przewodnic	Prowadnice metalowe	Wymiary wnętrza komory (WxSxG)	311x206x418 mm
Liczba źródeł oświetlenia	1	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Rodzaj oświetlenia	Żarówka	Moc dolnej grzałki	700 W
Moc oświetlenia	25 W	Moc górnej grzałki	600 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Moc grzałki grilla	1300 W
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Moc dużego grilla	1900 W
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak	Rodzaj grilla	Elektryczny
Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak		

Opcje pomocniczego piekarnika

Minimalna temperatura	50 °C	Maksymalna temperatura	245 °C
-----------------------	-------	------------------------	--------

Akcesoria w standardzie Główny piekarnik

Metalowe drabinki boczne	1	Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1
Blacha do pieczenia 20mm	1	Ruszt do blachy	1

Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy

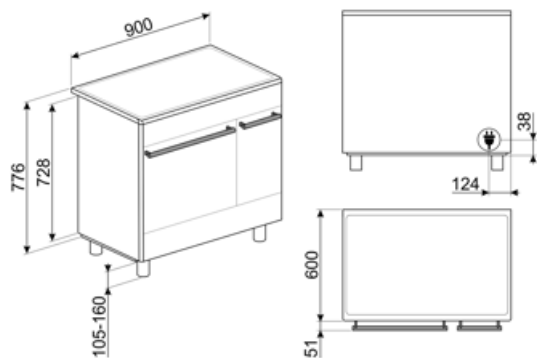
Metalowe drabinki boczne	1	Ruszt do blachy	1
--------------------------	---	-----------------	---

Blacha do pieczenia, 1
piekarnik maxi

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa 11000 W
Natężenie prądu (A) 33 A
Napięcie 220-240 V
Napięcie 2 (V) 380-415 V
Przewód testowy Tak, jednofazowy

Dodatkowe możliwości podłączenia Tak, dwu- i trójfazowe
Częstotliwość 50/60 Hz
Puszka elektroinstalacyjna 5 biegunowy
Wtyczka Nie



Kompatybilne Akcesoria

AIRFRY

Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.



AL90X9

Panel tylny, nakładany, do kuchni Concerto 90 cm z płytą gazową i piekarnikiem z funkcją mikrofalii



BN620-1

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.



BNP608T

Blacha pokryta teflonem, 8 mm głębokości, do umieszczenia na ruszcie.



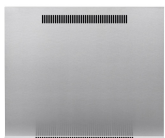
GTT

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



KITPC92X9

Płyta przeciwtłuszczowa, 90x60 cm, do kuchni wolnostojącej z pyrolizą Concerto, stal nierdzewna



PALPZ

Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.



AIRFRY2

Blacha AirFry idealnie sprawdza się do tradycyjnego smażenia w piekarniku, z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i wygodnie przygotować potrawy takie jak frytki, warzywa czy ryby, zapewniając im doskonałe przyrumienienie i chrupkość.



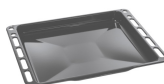
BBQ

Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.



BN640

Emaliowana taca pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 40 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



GTP

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom) Wysuw: 300 mm Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana



KITH95

Zestaw do zwiększania wysokości (91-96 cm), stal nierdzewna



KITPDQ

Nóżki zmniejszające wysokość (85-88,1 cm) do kuchni wolnostojącej, stal nierdzewna



SCRP

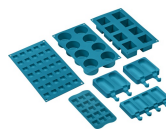
Skrobak do płyt grzewczych, nierysujący - odpowiedni do płyt indukcyjnych i ceramicznych oraz teppanyaki





SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



SMOLD























Zestaw 7 silikonowych foremek do lodów, lodowych lizaków, pralin, kostek lodu lub do porcjowania żywności. Możliwość stosowania od -60°C do +230°C

STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalonym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm



Słowniczek oznaczeń

 <p>A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>	 <p>Instalacja w kolumnie</p>
 <p>Sterowanie dotykowe</p>	 <p>Obwodowy system chłodzący</p>
 <p>Wyświetlacz DigiScreen</p>	 <p>Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby</p>
 <p>Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.</p>	 <p>Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwieszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość. Emalia Ever Clean tworzy nienaganne wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.</p>
 <p>Obieg powietrza + grzałka dolna</p>	 <p>Obieg powietrza + grzałka górna i dolna</p>
 <p>Grzałka górna i dolna</p>	 <p>Grzałka dolna</p>
 <p>Termoobieg</p>	 <p>Eco</p>
 <p>Grill</p>	 <p>Mały grill</p>
 <p>Oświetlenie wnętrza</p>	 <p>GiantZone: Strefa GiantZone oferuje dodatkową przestrzeń i elastyczność.</p>
 <p>Indukcja: Praca tych płyt oparta jest na zasadzie indukcji elektromagnetycznej. Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie patelni podczas jej kontaktu z płytą.</p>	 <p>W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.</p>
 <p>Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.</p>	 <p>Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.</p>



Automatyczne otwieranie: niektóre modele mają automatycznie otwierane drzwi po zakończeniu cyklu, co jest doskonałym rozwiązaniem dla kuchni bez uchwytów, ponieważ nie jest potrzebny żaden uchwyt. Ze względów bezpieczeństwa drzwi blokują się automatycznie, gdy urządzenie jest w użyciu, aby uniknąć ich przypadkowego otwarcia.



Komora piekarnika posiada cztery poziomy.



Komora piekarnika posiada pięć poziomów.



Elektroniczne sterowanie temperaturą: Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.



Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.



Pojemność 35 l



Pojemność 70 l

Benefit (TT)

Płyta indukcyjna

Technologia indukcyjna gwarantuje błyskawiczne nagrzewanie i wyjątkowo precyzyjną kontrolę temperatury.

Przy właściwych naczyniach indukcja staje się wyjątkowo intuicyjna, bezpieczna i natychmiast reaguje na regulację temperatury.

Czyszczenie parowe

Po wlaniu wody do zagłębienia na dnie komory wytwarza się para, która zmiękcza zabrudzenia i ułatwia ich usunięcie.

Dodanie wody do zagłębienia na dnie komory generuje delikatną parę, która zmiękcza pozostałości i znacząco ułatwia czyszczenie wnętrza piekarnika.

Sterowanie dotykowe

Łatwe i intuicyjne ustawianie timera za pomocą jednego dotknięcia.

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

Prawdziwa konwekcja

Najlepsze efekty gotowania dzięki równomiernej cyrkulacji gorącego powietrza.

Połączenie kilku wentylatorów i elementów grzewczych umożliwia równomierną cyrkulację ciepła, co przekłada się na szybsze i bardziej jednolite rezultaty.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Komora izotermiczna

Perfekcyjne rezultaty pieczenia przy minimalnym zużyciu energii.

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pojedyncza turbina

Wentylator z grzałką pierścieniową zapewnia równomierną cyrkulację gorącego powietrza, gwarantując doskonałe rezultaty pieczenia.