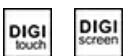


# CX91IMBL

<b>Размеры прибора</b>	90x60 cm
<b>Количество духовок с меткой энергоэффективности</b>	1
<b>Источник нагрева духовки</b>	Электрический
<b>Тип варочной панели</b>	Индукция
<b>Тип основной духовки</b>	Термовентилируемый
<b>Система очистки, основная духовка</b>	Паровая очистка, Каталитическая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709343194
<b>Класс энергоэффективности</b>	A



## Эстетика



<b>Эстетика</b>	Classica	<b>Поворотные переключатели</b>	Classica
<b>Серия</b>	Concerto	<b>Цвет переключателей</b>	Нержавеющая сталь
<b>Дизайн</b>	Стандартный	<b>Количество переключателей</b>	2
<b>Цвет</b>	Черный	<b>Цвет шелкографии</b>	Серебристый
<b>Отделка</b>	Черный	<b>Дисплей</b>	Сенсорное управление
<b>Обработка панели управления</b>	Эмалированный металл	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Логотип</b>	Штампованный	<b>Тип стекла</b>	Черный
<b>Расположение логотипа</b>	Полоса под духовым шкафом	<b>Ручка</b>	Classica
<b>Цвет варочной панели</b>	Черная эмаль	<b>Ручки</b>	Сатинированная нерж. сталь
<b>Тип управления</b>	Digi Touch	<b>Ножки</b>	Черный
<b>Слайдер</b>	Красный		

## 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

Каталитическая очистка



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 BOOSTER** 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

**Полный объем, 1-я духовка** 129 л

**Материал внутренней камеры** Эмаль Ever Clean

**Количество уровней приготовления** 5

**Тип направляющих** Металлические направляющие

**Тип 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

<b>Программатор длительности приготовления</b>	Старт и стоп	<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт
<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание	<b>Мощность большого гриля</b>	2900 Вт
<b>Съемная дверца</b>	Да	<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	2 x 1550 Вт
<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да	<b>Тип гриля</b>	Электрический

## Опции, основная духовка

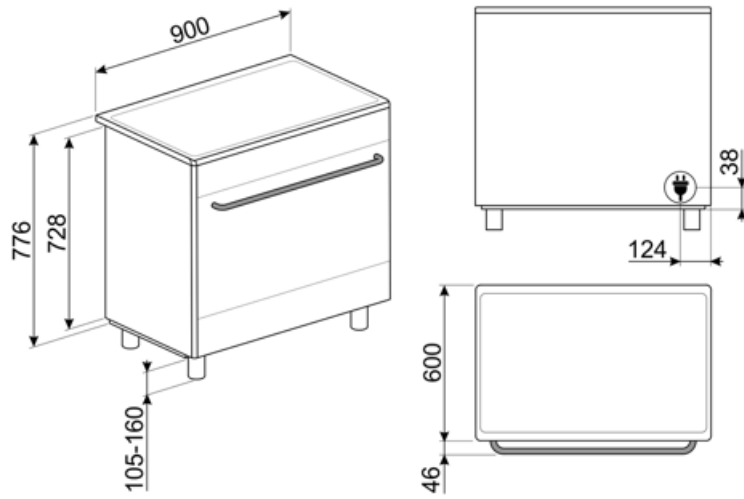
<b>Таймер</b>	Да	<b>Минимальная температура</b>	50 °C
<b>Акустический сигнал окончания приготовления</b>	Да	<b>Максимальная температура</b>	260 °C

## Аксессуары в комплекте, основная духовка

<b>Решетка с задним и боковым упором</b>	1	<b>Каталитические панели</b>	1
<b>Противень (20 мм)</b>	1		

## Электрическое подключение

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



## 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



### BN940



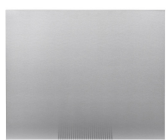
### GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



### KIT90X9-1

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



### KITPDQ

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



### PPR9

Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L64xH2,3xP37,5 см.



### SFLK1

Блокировка управления



### AL90X9

Подходит для варочных центров 90 см Concert SX91



### BN920



### GTP

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



### KIT600SNL-9

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



### KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



### PALPZ

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



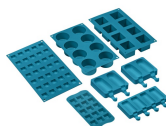
### SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки

















### 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

-  **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.
-  **Установка в колонну**
-  **Система воздушного охлаждения:** для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  **Дверца с двойным 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 научной определенной глубиной и прочностью. 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.
-  **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.
-  **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.
-  **Энергетический класс**
-  **Сенсорное управление**
-  **Дисплей DIGIscreen**
-  **ECO-logic:** 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.



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.



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.



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.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



---

## 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.

### **Каталитическая очистка**

Легкая очистка духовки с помощью каталитических панелей в полости

Этот постоянный процесс обеспечивает непрерывную очистку и обезжиривание боковых и задней стенки внутренней камеры духовки, процесс окисления жиров начинается, когда духовка разогревается до 200°C.

### **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

### **Правильная конвекция**

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

### **многоуровневое приготовление**

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

### **Разноуровневая галогенная подсветка**

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

### **Съемные внутренние стекла**

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

### **Тангенциальное охлаждение**

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

### **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)

### **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).

### **Регулировка высоты**

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

### **Изотермическая внутренняя камера**

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

### **Два конвектора**

Духовка оснащена двумя конвекторами и двумя кольцевыми нагревательными элементами.