

C6GMX9

Rozmiar	60x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	1
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Gaz
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709272531
Klasa efektywności energetycznej	A



Linia wzornicza




Linia wzornicza	Classica	Kolor pokręteł	Stal nierdzewna
Seria	Symfonia	Wyświetlacz	Dotykowy
Kolor	Stal nierdzewna	Liczba pokręteł	6
Wykończenie	Satynowany	Kolor nadruku	Czarny
Design	Płaski	Uchwyt	Classica
Drzwi	Z dwoma poziomymi liniami	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna szczotkowana
Tylny panel	Tak	Rodzaj szkła piekarnika	Eclipse
Materiał rusztów	Żeliwo	Nóżki	Srebrny
Kolor płyty kuchennej	Stal nierdzewna	Schowek	Drzwi
Wykończenie panelu sterowania	Stal nierdzewna odporna na powstawanie odcisków palców	Logo	Assembled st/steel
Pokręta	Classica	Położenie logo	Panel poniżej piekarnika

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	8
--------------------------	---

Funkcje pieczenia


 Grzałka górna i dolna


 Termoobieg


 Turbo

 ECO


 Mały grill

 Duży grill

 Grill + obieg powietrza

 Grzałka dolna + obieg powietrza

Funkcje czyszczenia

 Czyszczenie parowe

Charakterystyka techniczna - Płyta



Liczba wszystkich stref grzejnych 4

Przedni lewy - Gaz - Ultra szybki - 4.20 kW

Tylny lewy - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Tylny prawy - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Przedni prawy - Gaz - Pomocniczy - 1.00 kW

Rodzaj palników gazowych Standard

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu Tak

Zapalarka elektryczna zintegrowana w pokrętle Tak

Nakładki na palniki Emalia czarna matowa

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Liczba źródeł oświetlenia 1

Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika Tak

Liczba wentylatorów 1

Liczba szyb w drzwiach 3

Pojemność netto 70 l

Zimne drzwi 1

Pojemność brutto 79 l

Termostat bezpieczeństwa Tak

Materiał wewnętrznej komory Emalia Ever Clean

System chłodzący Statyczny

Liczba poziomów pieczenia 5

Wymiary wnętrza komory (wxsxg) 360X460X425 mm

Rodzaj prowadnic Prowadnice metalowe

Kontrola temperatury Elektromechaniczna

Rodzaj oświetlenia Halogenowe

Moc grzałki dolnej 1200 W

Moc oświetlenia 40 W

Moc grzałki górnej 1000 W

Programator czasu gotowania Start i Stop

Moc grzałki grilla 1700 W

Oświetlenie przy otwartych drzwiach Tak

Moc dużego grilla 2700 W

Otwieranie drzwi Do dołu

Moc grzałki pierścieniowej 2000 W

Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Rodzaj grilla	Elektryczny
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak		

Opcje głównego piekarnika

Timer	Tak	Maksymalna temperatura	260 °C
Minimalna temperatura	50 °C		

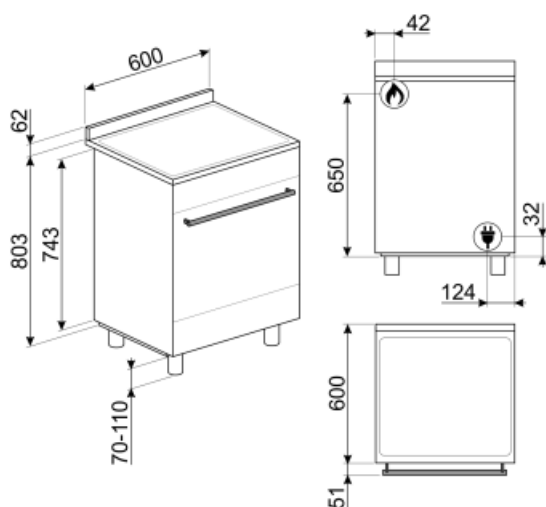
Akcesoria w standardzie Główny piekarnik



Żeliwna odstawka	1	Ruszt do blachy	1
Metalowe drabinki boczne	2	Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1		

Podłączenie elektryczne

Wtyczka	(F;E) Schuko	Type of electric cable installed	Tak, jednofazowy
Moc przyłączeniowa	3000 W	Częstotliwość	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	13 A	Puszka elektroinstalacyjna	3 biegunowy
Napięcie	220-240 V		



Not included accessories



TPKTR9

Nakładka grillowa Teppanyaki do kuchni Victoria (TR9), Master i Symfonia z płytą gazową



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



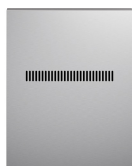
PRTX

Okrągły kamień do pizzy z uchwytami Średnica (Ø) 35 cm. Nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych. Nadaje się do kuchenek gazowych, do umieszczenia na ruszcie.



BGTR9

Żeliwna nakładka grillowa do kuchni wolnostojącej 90cm Victoria oraz 60 i 90 cm Master & Symfonia



KITC6X

Płyta przeciwtłuszczowa, 60x75 cm, do kuchni wolnostojącej Master i Symfonia, stal nierdzewna



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.



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.



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.



GTP

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



BNP608T

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



KITPBX

Nóżki zmniejszające wysokość (84,5-85,6 cm)



BN620-1

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



STONE

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



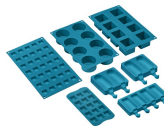
GTT

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



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.



SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

 <p>A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>	 <p>Wytrzymałe żeliwne ruszty: dla maksymalnej stabilności i wytrzymałości.</p>
 <p>Obwodowy system chłodzący</p>	 <p>Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby</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 łatwiejszemu 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>Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców: W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianiu odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.</p>
 <p>Obieg powietrza + grzałka dolna</p>	 <p>Grzałka górna i dolna</p>
 <p>Termoobieg</p>	 <p>Eco</p>
 <p>Grill</p>	 <p>Mały grill</p>
 <p>Grill z obiegiem powietrza: bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.</p>	 <p>Turbo</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>	 <p>Komora piekarnika posiada pięć poziomów.</p>
 <p>Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.</p>	 <p>Potężne palniki ultra rapid oferują do 5 kW mocy.</p>
 <p>Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.</p>	 <p>Pojemność 70 l</p>



Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

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

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

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

AirFry (AIRFRY optional accessory)

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

BBQ (optional accessory)

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

Pizza stone (optional accessory)

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

Storage compartment

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