

C9CIMX9-1

Rozmiar	90x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	1
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Indukcyjna
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Sposób czyszczenia	Czyszczenie katalityczne
Kod EAN	8017709279684
Klasa efektywności energetycznej	A



Linia wzornicza



Linia wzornicza	Classica	Wyświetlacz	Dotykowy
Seria	Symfonia	Liczba pokręteł	7
Kolor	Stal nierdzewna	Kolor nadruku	Czarny
Wykończenie	Satynowany	Uchwyt	Classica
Design	Płaski	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna szczotkowana
Drzwi	Z dwoma poziomymi liniami	Rodzaj szkła piekarnika	Eclipse
Kolor płyty kuchennej	Stal nierdzewna	Nóżki	Srebrny
Wykończenie panelu sterowania	Stal nierdzewna odporna na powstawanie odcisków palców	Schówek	Push pull
Pokręta	Classica	Logo	Assembled st/steel
Kolor pokręteł	Stal nierdzewna	Położenie logo	Panel poniżej piekarnika

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	9
--------------------------	---

Funkcje pieczenia

	Grzałka górna i dolna		Obieg powietrza		Termoobieg
	ECO		Duży grill		Grill + obieg powietrza
	Grzałka dolna		Grzałka dolna + obieg powietrza		Rożen

Funkcje czyszczenia

Czyszczenie katalityczne		Czyszczenie parowe
--------------------------	--	--------------------

Pozostałe funkcje

	Rozmrażanie przez podanie czasu
--	---------------------------------

Opcje płyty

	Blokada sterowania	Tak		Opcja zmniejszonego poboru mocy - kroki	3700, 4800, 7400 W
	Opcja Multizone	Tak			

Charakterystyka techniczna - Płyta



Liczba wszystkich stref grzejnych 5

Przedni lewy - Indukcja - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Tylny lewy - Indukcja - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Centralny - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Tylny prawy - Indukcja - pojedyncza - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

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

Liczba stref grzejnych "Booster"	5	Wskazanie minimalnej średnicy naczyń	Tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak	Wyświetlanie wybranej strefy	Tak
Zabezpieczenie przed zalaniem	Tak	Wskaźnik zalegającego ciepła	Tak
Automatyczne wykrycie naczynia i jego wielkości	Tak		

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Liczba źródeł oświetlenia	2	Liczba szyb w drzwiach	3
Liczba wentylatorów	2	Zimne drzwi	2
Pojemność netto	115 l	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Pojemność brutto	129 l	System chłodzący	Statyczny
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Wymiary wnętrza komory (wxsxg)	371x724x418 mm
Liczba poziomów pieczenia	5	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Rodzaj przewodnic	Prowadnice metalowe	Moc grzałki dolnej	1700 W
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Moc grzałki górnej	1200 W
Moc oświetlenia	40 W	Moc grzałki grilla	1700 W
Programator czasu gotowania	Start i Stop	Moc dużego grilla	2900 W
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Moc grzałki pierścieniowej	2 x 1550 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Rodzaj grilla	Elektryczny
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak		

Opcje głównego piekarnika

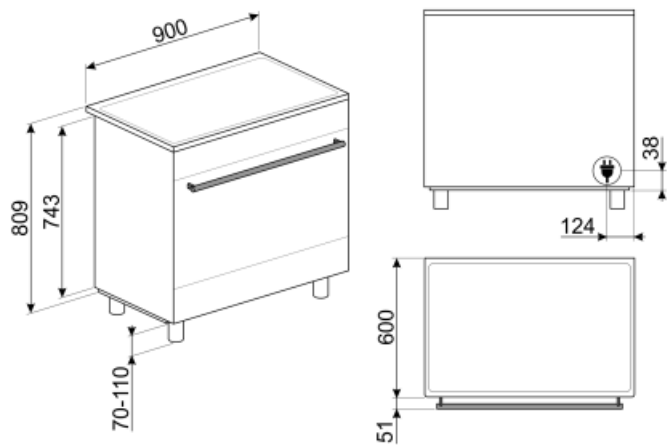
Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnal dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	260 °C

Akcesoria w standardzie Główny piekarnik

Rożen	1	Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1
Metalowe drabinki boczne	2	Panele katalityczne	1
Blacha do pieczenia 20mm	1		

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa	10200 W	Napięcie 2 (V)	380-415 V
Natężenie prądu (A)	45 A	Częstotliwość	50/60 Hz
Napięcie	220-240 V	Puszka elektroinstalacyjna	5 biegunowy



Not included accessories



TPKTR9

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

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



GRILLPLATE

Uniwersalna nakładka grillowa do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do smażenia mięsa, serów i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.



PPR9

Prostokątny kamień do pizzy bez uchwytów. Wymiary (SxGxW): 37,5x64x2,3 cm. Odpowiedni również do kuchenek gazowych, do umieszczenia na ruszcie.



BBQ9



AIRFRY9

Ruszt AIRFRY9. 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.



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



KITPBX

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



SCRP

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



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.



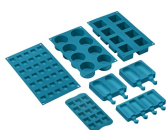
KITC9X9-1

Płyta przeciwtłuszczowa, 90x75 cm, do kuchni wolnostojącej Portofino, Master i Symfonia, stal nierdzewna



KITC9X9

Płyta przeciwtłuszczowa, 90x60 cm, do kuchni wolnostojącej Symfonia (poj. 115l), stal nierdzewna



SMOLD

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

TPKPLATE

Uniwersalny grill Teppanyaki do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do gotowania ryb, jajek i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.



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.































GTT

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



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>	 <p>Booster: Opcja pozwala na użycie pełnej mocy strefy grzejnej.</p>
 <p>Panele katalityczne</p>	 <p>Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.</p>
 <p>Obwodowy system chłodzący</p>	 <p>Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.</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>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>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>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>Rożen działający w połączeniu z grillem zapewnia idealny efekt przyrumienienia potrawy.</p>	 <p>Zabezpieczenie przed przegrzaniem: System bezpieczeństwa, który automatycznie wyłączy płytę grzewczą w przypadku przegrzania jednostki sterującej.</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>Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.</p> |
|  <p>Zabezpieczenie przed zalaniem</p> |  <p>Wskaźnik ciepła resztkowego: Po wyłączeniu płyty szklano-ceramicznej wskaźnik ciepła resztkowego pokazuje, która ze stref grzewczych jest jeszcze gorąca. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, wskaźnik gaśnie.</p> |
|  <p>Komora piekarnika posiada pięć poziomów.</p> |  <p>Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.</p> |
|  <p>Pojemność 115 l</p> |  <p>Wyświetlacz DigiScreen</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.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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)

Push-pull storage compartment

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