

# C9GMMB2

Размеры прибора

Количество духовок с меткой

энергоэффективности

Источник нагрева духовки

Тип варочной панели

Тип основной духовки

Система очистки, основная духовка

EAN-код

Класс энергоэффективности

90x60 cm

1

Электрический

Газ

Термовентилируемый

Паровая очистка 8017709321949

,01,,0



# Эстетика









Дизайн Квадратный

**Обработка панели** Нержавеющая сталь с **управления** обработкой против

отпечатков

Эстетика Classica

Логотип Сборный, нержавеющая

сталь

**Цвет** Черный матовый **Расположение логотипа** Полоса под духовым

шкафом

Отделка Черный матовый

 Защитный бортик
 Да

 Серия
 Sinfonia

Цвет варочной панели Нержавеющая сталь

Тип решеток Чугунные

Тип управления Поворотные переключатели

Поворотные переключатели

Цвет переключателей

Количество переключателей

Цвет шелкографии

Дисплей Дверца

Тип стекла

Ручка

Ручки

Отсек для хранения

Ножки

Classica

Нержавеющая сталь

8

Серебристый

Сенсорное управление С 2-мя горизонтальными

полосами

Eclipse

Classica

Сатинированная нерж.

сталь

Откидная дверца Серебристый

# Программы/ функции

Количество функций приготовления

9



# Традиционные функции приготовления ☐ Статический ☐ Вентилируемый ☐ Гриль малый ☐ Гриль большой ☐ Нижний нагрев ☐ Нижний нагрев ☐ Нижний нагрев ☐ Нижний нагрев ☐ Нижний нагрев

# Другие функции

**Р**азмораживание

### Функции очистки

**ү** Паровая очистка

# Технические характеристики варочной панели

UR

### Количество зон приготовления 6

Фронтальная левая - Газ - ультрабыстрая (двойная) - 4.20 кВт

Задняя левая - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт

Фронтальная центральная - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт

Задняя центральная - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт

Фронтальная правая - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт

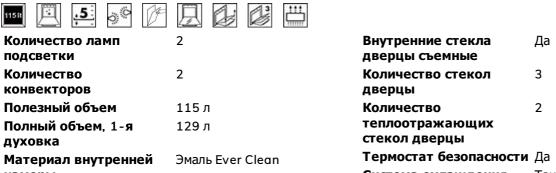
Задняя правая - Газ - быстрая - 3.00 кВт

Тип газовых горелок Стандартный Газ-контроль Да

Автоматический Да Крышки горелок Эмал. матово-черные

электроподжиг

# Технические характеристики - основная духовка



камерыСистема охлажденияТангенциальнаяКоличество уровней5Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)371х724х418 мм

**Тип направляющих** Металлические направляющие Регулировка Электромеханический температуры

Тип подсветки Галогенная



Мощность ламп 40 BT Мощность нижнего 1700 BT нагревательного подсветки элемента Программатор Старт и стоп 1200 BT длительности Мощность верхнего приготовления нагревательного элемента Освещение при Да 1700 BT открытой дверце Мощность гриля Открывание дверцы Стандартное открывание Мощность большого 2900 BT гриля Съемная дверца Да Мощность кольцевого 2 x 1550 BT Внутреннее стекло Да нагревательного дверцы сплошное элемента Тип гриля Электрический

# Опции, основная духовка

 Таймер
 Да
 Минимальная
 50 °C

 Акустический сигнал окончания
 Да
 температура

 Окончания
 Максимальная температура
 260 °C

# Аксессуары в комплекте, основная духовка

 Чугунное кольцо WOK
 1
 Противень глубокий (40 1 мм)

 Подставка для посуды МОКА
 1
 мм)

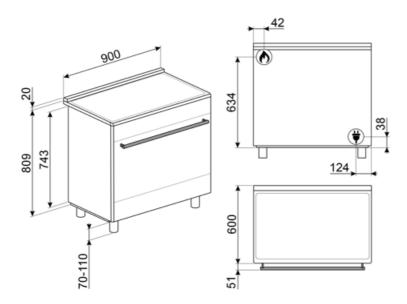
 Решетка с задним и боковым упором
 1
 Термощуп для мяса 1

 Противень (20 мм)
 1

# Электрическое подключение

Номинальная мощность3200 ВтДлина электрического120 смСила тока14 АкабеляНапряжение220-240 ВЧастота тока50/60 ГцТип электрическогоДа, однофазноеКлеммная коробка3 полюса







# 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



### **GTP**

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

### KITC9X9-1

Стеновая панель. 90х75 см. нержавеющая сталь, подходит для плит Portofino. Master и Sinfonia

### KITH95CPF9

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров Portofino

### **PALPZ**

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

### **SMOLD**

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C

### **BBQ**

Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.

### **BGTR9**

Чугунный гриль, подходящая для варочных панелей Victoria 90 см, и варочных центров Master и Sinfonia 60 и 90 см

### **BN940**



### **GTT**

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

### KITH900CPF9

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров TR4110

## **KITPBX**

SFLK1

Регулируемые по высоте ножки (850

# Блокировка управления







# Alternative products



C9GMX2

**Цвет**: Нержавеющая сталь



# Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Energy efficiency class A



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Если переключатель находится на этом символе, нагрев невозможен, даже если термостат включен.



Дверца с тройным 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 научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. 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.



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



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 + 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.



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.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



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.



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.



000	<b>-</b> 311	<del>le</del> 9

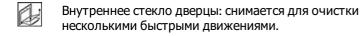
æ

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.

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.

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.

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.

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.

В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.

Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые UR горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.

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

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

DIGI Дисплей DIGIscreen

Поворотные перключатели **o**