

C9GMMB2

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709321949
Класс энергоэффективности	A



Эстетика












Дизайн	Квадратный	Поворотные переключатели	Классика (Classica)
Обработка панели управления	Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков	Цвет переключателей	Нержавеющая сталь
Эстетика	Классика (Classica)	Количество переключателей	8
Логотип	Сборный, нержавеющая сталь	Цвет шелкографии	Серебристый
Цвет	Черный матовый	Дисплей	Сенсорное управление
Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом	Дверца	С 2-мя горизонтальными полосами
Отделка	Черный матовый	Тип стекла	Инверсионное
Защитный бортик	Да	Ручка	Классика (Classica)
Серия	Sinfonia	Ручки	Сатинированная нерж. сталь
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь	Отсек для хранения	Откидная дверца
Тип решеток	Чугунные	Ножки	Серебристый
Тип управления	Поворотные переключатели		


Программы/ функции

Количество функций приготовления	9
---	---


Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Нагрев сзади с конвекцией
 Экономичный	 Гриль малый	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев	 Нижний нагрев + конвекция

Другие функции

 Размораживание

Функции очистки

 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 электроподжиг Да

Крышки горелок Эмал. матово-черные

Технические характеристики - основная духовка



Количество ламп подсветки	2	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество конвекторов	2	Количество стекол дверцы	3
Полезный объем	115 л	Количество теплоотражающих стекол дверцы	2
Полный объем, 1-я духовка	129 л	Термостат безопасности	Да
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки	Система охлаждения	Тангенциальная
Количество уровней приготовления	5	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371x724x418 мм
Тип направляющих	Металлические направляющие	Регулировка температуры	Электромеханический
Тип подсветки	Галогенная		

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

Опции, основная духовка

Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Чугунное кольцо ВОК	1	Противень глубокий (40 мм)	1
Подставка для посуды	1	Решетка для противня	1
Решетка с задним и боковым упором	1	Термощуп для мяса	1
Противень (20 мм)	1		

Электрическое подключение

Номинальная мощность	3200 Вт	Длина электрического кабеля	120 см
Сила тока	14 А	Частота тока	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	3 полюса
Тип электрического кабеля	Да, однофазное	Тип электрической вилки	Нет



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



KITH900CPF9

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



KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



SFLK1

Блокировка управления



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.



BN920



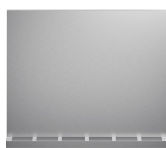
GTP

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



KITC9X9-1

Стеновая панель, 90x75 см, нержавеющая сталь, подходит для плит Portofino, Master и Sinfonia



KITH95CPF9

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



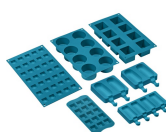
PALPZ

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

















Alternative products



C9GMX2

Цвет: Нержавеющая сталь

Symbols glossary

 <p>Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.</p>	 <p>Energy efficiency class A</p>
 <p>Установка в колонну</p>	 <p>Поворотные переключатели</p>
 <p>Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.</p>	 <p>Если переключатель находится на этом символе, нагрев невозможен, даже если термостат включен.</p>
 <p>4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши</p>	 <p>Дверца с тройным остеклением</p>
 <p>Эмаль лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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.</p>	 <p>Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>



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.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Экономичный: 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.



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.



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