

C9GMX2

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Термовентилируемый
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
EAN-код	8017709321680
Класс энергоэффективности	A



Эстетика












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


Программы/ функции

Количество функций приготовления	9
---	---


Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 ECO	 Гриль малый	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев	 Нижний нагрев + конвекция

Функции очистки

 Паровая очистка
--










Другие функции

 Размораживание

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 Ever Clean	Система охлаждения	Тангенциальная					
Количество уровней приготовления	5	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371x724x418 мм					
Тип направляющих	Металлические направляющие	Регулировка температуры	Электромеханический					
Тип подсветки	Галогенная	Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт					
Мощность ламп подсветки	40 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

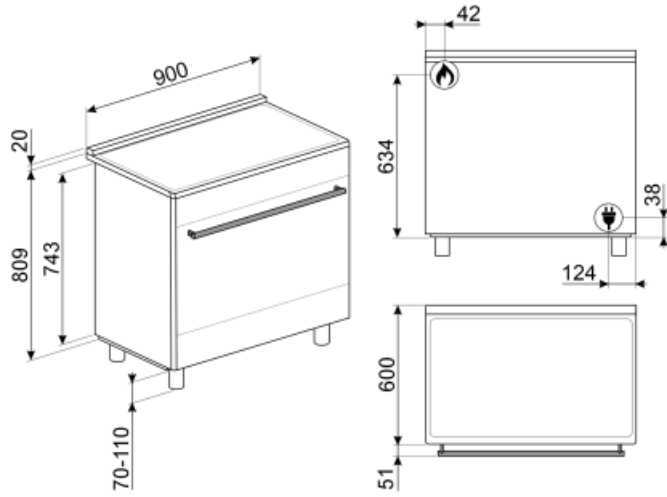
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Чугунное кольцо WOK	1	Противень глубокий (40 мм)	1
Подставка для посуды МОКА	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		



Not included accessories



TPKTR9

Гриль Terranuaki для варочных центров TR9, Master и Sinfonia с газовой варочной панелью



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.



KITN95CPF9

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



SFLK1

Блокировка управления



GTP

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



PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



BGTR9

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



PPR9

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



KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



KITN900CPF9

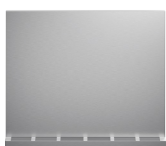
Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров TR4110



BBQ9

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.



KITC9X9-1

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



PALPZ

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



KITC9X9

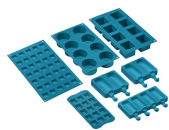
Стеновая панель, 90x60 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Master



GTT




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















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 (TT)

- | | |
|---|---|
|  <p>A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов</p> |  <p>Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.</p> |
|  <p>Установка в колонну</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>Дверца с тройным остеклением</p> |
|  <p>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.</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> |
|  <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.</p> |  <p>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.</p> |

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | 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. |  | Газовые духовки предлагают мгновенный контроль нагрева, сокращенное время приготовления и возможность выпекания при гораздо более низких температурах, чем электрические духовки. |
|  | Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте. |  | Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями. |
|  | 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 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. |
|  | Дисплей DIGI screen |  | Поворотные переключатели |

Benefit (TT)

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.

Газовая варочная панель

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

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

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Два конвектора

Духовка оснащена двумя конвекторами и двумя кольцевыми нагревательными элементами.

Тангенциальное охлаждение

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

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Регулировка высоты

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

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

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).

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)

Отделение для хранения

Больше места благодаря нижнему отделению, которое идеально подходит для хранения аксессуаров или кухонных принадлежностей.