



# C9IMN2

<b>Размеры прибора</b>	90x60 cm
<b>Количество духовок с меткой энергоэффективности</b>	1
<b>Источник нагрева духовки</b>	Электрический
<b>Тип варочной панели</b>	Индукция
<b>Тип основной духовки</b>	Термовентилируемый
<b>Система очистки, основная духовка</b>	Паровая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709336233
<b>Класс энергоэффективности</b>	A












## Эстетика

			
<b>Дизайн</b>	Квадратный	<b>Цвет переключателей</b>	Черный
<b>Эстетика</b>	Classica	<b>Количество переключателей</b>	7
<b>Логотип</b>	Сборный, нержавеющая сталь	<b>Цвет шелкографии</b>	Серебристый
<b>Цвет</b>	Черный матовый	<b>Дисплей</b>	Сенсорное управление
<b>Расположение логотипа</b>	Полоса под духовым шкафом	<b>Дверца</b>	С 2-мя горизонтальными полосами
<b>Отделка</b>	Черный матовый	<b>Тип стекла</b>	Eclipse
<b>Серия</b>	Sinfonia	<b>Ручка</b>	Classica
<b>Цвет варочной панели</b>	Антрацит	<b>Ручки</b>	Черный
<b>Тип управления</b>	Поворотные переключатели	<b>Отсек для хранения</b>	Откидная дверца
<b>Слайдер</b>	Красный	<b>Ножки</b>	Черный
<b>Поворотные переключатели</b>	Classica		

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	9
---	---


## Традиционные функции приготовления

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

## Другие функции

 Размораживание по времени
--

## Функции очистки

 Паровая очистка
--

## Опции варочной панели



<b>Блокировка управления</b>	Да	<b>Режим ограничения мощности - пошаговый</b>	3700, 4800, 7400 Вт
<b>Режим ограничения мощности</b>	Да	<b>Опция Multizone</b>	Да

## Технические характеристики варочной панели



### Количество зон приготовления 5

Фронтальная левая - Индукционная - Multizone - 2.10 кВт - Booster 2.30 кВт - 21.0x19.0 см

Задняя левая - Индукционная - Multizone - 1.60 кВт - Booster 1.85 кВт - 21.0x19.0 см

Центральная - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 27.0 см

Задняя правая - Индукция - одинарная - 1.20 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см

Фронтальная правая - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см

<b>Количество зон приготовления с функцией BOOSTER</b>	5	<b>Индикация минимального диаметра посуды</b>	Да
<b>Количество гибких зон</b>	1	<b>Индикация выбранной зоны</b>	Да
<b>Автоматическое отключение при перегреве</b>	Да	<b>Индикация остаточного тепла</b>	Да
<b>Автоматические определение диаметра посуды</b>	Да		

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

## Опции, основная духовка

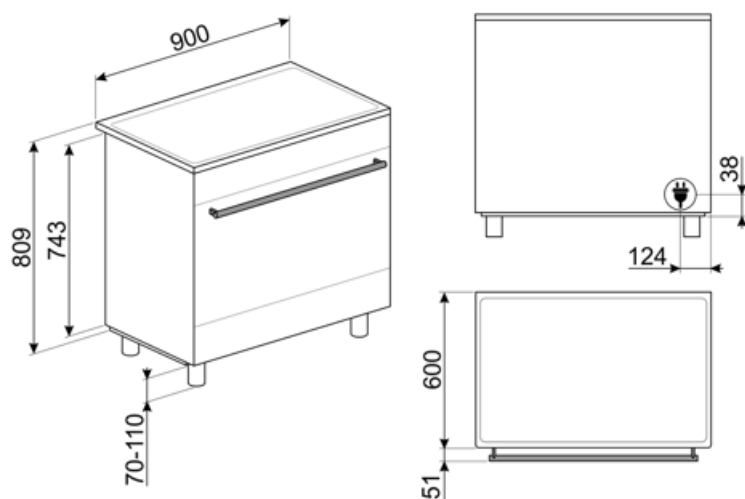
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

## Аксессуары в комплекте, основная духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Решетка для противня	1
Противень (20 мм)	1	Термошуп для мяса	1
Противень глубокий (40 мм)	1		

## Электрическое подключение

Номинальная мощность	10600 Вт	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	46 А	Клеммная коробка	5 полюсов
Напряжение	220-240 В	Тип электрической вилки	Нет
Напряжение 2	380-415 В		



## 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



### 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



### KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



### PALPZ

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



### GRILLPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления мяса, сыра и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.



### GTT

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



### KITH95MN



### KITSB9MB



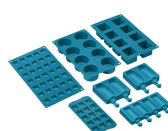
### SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



### SMOLD

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



#### TPKPLATE



Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления рыбы, яиц и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.

---

## Alternative products

---



**C9IMMB2**

















**Цвет:** Черный матовый



**C9IMX2**

**Цвет:** Нержавеющая сталь

## Symbols glossary

	Автоматическое объединение зон приготовления		Booster: опция позволяет зоне работать на полную мощность, когда требуется очень интенсивное приготовление.
	Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.		Energy efficiency class A
	Установка в колонну		Поворотные переключатели
	Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.		Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
	Дисплей DIGIScreen		Дверца с тройным остеклением
	ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.		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.
	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.



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.



Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.



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.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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.



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.



Защита от перегрева: система безопасности, которая автоматически отключает варочную панель в случае перегрева блока управления.



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.



Индикация остаточного тепла: после выключения стеклокерамической варочной панели индикатор остаточного тепла показывает, какая из зон нагрева все еще остается горячей. Когда температура опускается ниже 60°C, индикатор гаснет.



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