

C9IMX2

Rozmiar	90x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	1
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Indukcyjna
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709321314
Klasa efektywności energetycznej	A



Linia wzornicza












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

Programy / Funkcje

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

Funkcje pieczenia


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

Pozostałe funkcje



Rozmrażanie przez podanie czasu

Funkcje czyszczenia

 Czyszczenie parowe

Opcje płyty



Blokada sterowania	Tak	Opcja zmniejszonego poboru mocy - kroki	3700, 4800, 7400 W
Opcja zmniejszonego poboru mocy	Tak	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
Number of Flexible zones	1	Wyświetlanie wybranej strefy	Tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak	Wskaźnik zalegającego ciepła	Tak
Automatyczne wykrycie naczyń i jego wielkości	Tak		

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



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

Opcje głównego piekarnika

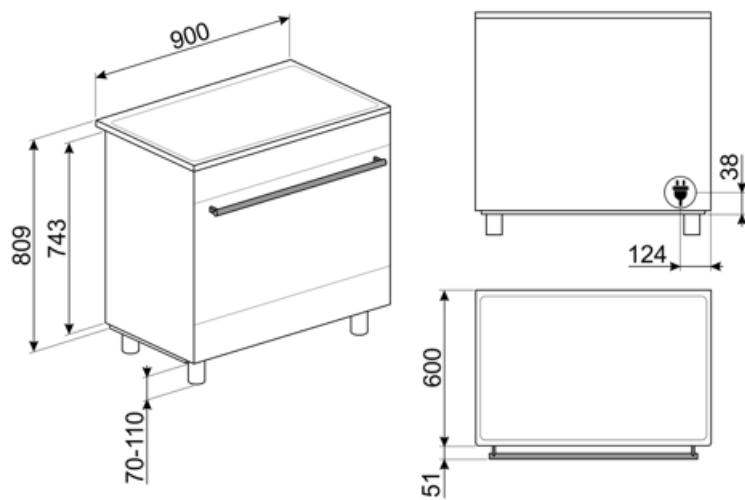
Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	260 °C

Akcesoria w standardzie Główny piekarnik

Metalowe drabinki boczne	1	Ruszt do blachy	1
Blacha do pieczenia 20mm	1	Termosonda	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1		

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa	10600 W	Długość przewodu zasilającego (cm)	150 cm
Natężenie prądu (A)	46 A	Rodzaj przewodu	Tak, dwu- i trójfazowe
Napięcie	220-240 V	Częstotliwość	50/60 Hz
Napięcie 2 (V)	380-415 V	Puszka elektroinstalacyjna	5 biegunowy
Electric cable	Tak, jednofazowy		



Not included accessories

AIRFRY9

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.



BBQ9



GTP

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom) Wysuw: 300 mm
Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana



KITC9X9-1

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



KITPBX

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



PPR9

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



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.



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.



GTT

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



KITH95CPF9

Zestaw do zwiększania wysokości (950 mm), do kuchni wolnostojącej Portofino



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.



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.

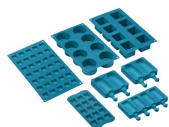


SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



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.

Symbols glossary (TT)

	Automatyczne łączenie stref dla większego obszaru grzewczego		Booster: Opcja pozwala na użycie pełnej mocy strefy grzewczej.
	Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.		A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.
	Instalacja w kolumnie		Sterowanie pokrętkami
	Obwodowy system chłodzący		Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.
	Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby		Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.
	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 łatwiejszemu 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.		Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców: W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianiu odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.
	Obieg powietrza + grzałka dolna		Obieg powietrza + grzałka górna i dolna
	Grzałka górna i dolna		Grzałka dolna
	Termoobieg		Eco
	Grill		Mały grill
	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.		Zabezpieczenie przed przegrzaniem: System bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza płytę grzewczą w przypadku przegrzania jednostki sterującej.

- | | |
|--|--|
|  <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>W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.</p> |
|  <p>Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.</p> |  <p>Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.</p> |
|  <p>Automatyczne otwieranie: niektóre modele mają automatycznie otwierane drzwi po zakończeniu cyklu, co jest doskonałym rozwiązaniem dla kuchni bez uchwytów, ponieważ nie jest potrzebny żaden uchwyt. Ze względów bezpieczeństwa drzwi blokują się automatycznie, gdy urządzenie jest w użyciu, aby uniknąć ich przypadkowego otwarcia.</p> |  <p>Wskazanie 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.

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.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

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

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

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)

Storage compartment

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