

C9GMX2

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

8017709321680

A



Эстетика



Эстетика

Серия

Цвет

Отделка

Дизайн

Дверца

Classica

Sinfonia

Нержавеющая сталь

Матовая

Квадратный

С 2-мя горизонтальными полосами

Защитный бортик

Тип решеток

Цвет варочной панели

Обработка панели управления

Да

Чугунные

Нержавеющая сталь

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков

Поворотные

переключатели

Classica

Цвет переключателей

Нержавеющая сталь матовая, обработка против отпечатков пальцев

Дисплей

Количество переключателей

Цвет шелкографии

Ручка

Ручки

Сенсорное управление

8

Черный

Classica

Сатинированная нерж. сталь

Тип стекла

Ножки

Отсек для хранения

Логотип

Расположение логотипа

Eclipse

Серебристый

Дверца

Нержавеющая сталь

Полоса под духовым шкафом

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 ламп 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

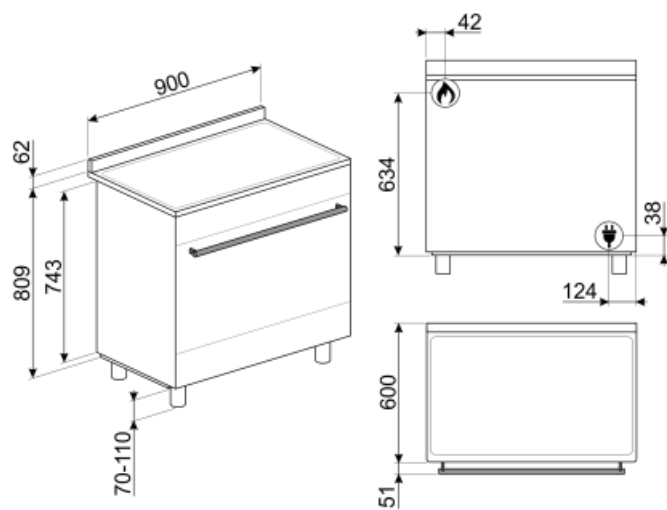
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Чугунное кольцо 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	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	14 А	Длина электрического кабеля	120 см
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	3 полюса



Not included accessories



TPKTR9

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



SFLK1

Блокировка управления



PRTX

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



PPR9

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



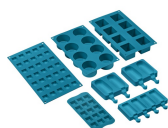
BBQ

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.



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



AIRFRY



GTP

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



BGTR9

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



KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



KITC9X9-1

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



KITPAX

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь, подходят для варочных центров Master, Sinfonia и Concerto



GTT

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

Symbols glossary (TT)

	A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов		Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
	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.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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