

# **C91IEA9**

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

Индукция

Термовентилируемый

Паровая очистка

8017709296988



### Эстетика

DIGI

Дизайн

Обработка панели

управления

Смешанное Эстетика

Логотип Сборный, нержавеющая

сталь

Цвет Антрацит

Расположение логотипа Полоса под духовым

шкафом

Серия Цвет варочной панели Антрацит

Поворотные

переключатели

Цвет переключателей

Квадратный

Эмалированный металл

Master

Smeg Soft Touch

Черный

Количество переключателей

Цвет шелкографии

Дисплей

Дверца

Тип стекла

Ручка Ручки

Отсек для хранения

Ножки

7

Серебристый

Сенсорное управление

С рамкой

**Eclipse** 

Classica

Антрацит

Push pull

Черный

## Программы/ функции

Количество функций приготовления



### 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 3700, 4800, 7400 BT Блокировка управления Да Режим ограничения мощности - пошаговый Режим ограничения Да Опция Multizone мощности Да Технические характеристики варочной панели STOP °C∓ 1 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 Количество зон Индикация Да приготовления с минимального функцией BOOSTER диаметра посуды Индикация выбранной Количество гибких зон **Автоматическое** Да отключение при **Индикация остаточного** Да перегреве тепла **Автоматические** Да

## Технические характеристики - основная духовка



посуды





определение диаметра













Количество ламп подсветки	2	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество конвекторов	2	Количество стекол дверцы	3
Полезный объем	115 л	Количество	2
Полный объем, 1-я духовка	129 л	теплоотражающих стекол дверцы	
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Термостат безопасности Система охлаждения	ı Да Тангенциальная
Количество уровней приготовления	5	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371х724х418 мм
Тип направляющих	Металлические направляющие	Регулировка температуры	Электромеханический
Тип подсветки Мощность ламп подсветки	Галогенная 40 Вт	Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт
Освещение при	Да	Мощность гриля	1700 Вт
открытой дверце		Мощность большого	2900 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	гриля	
Съемная дверца Внутреннее стекло	Да Да	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2 x 1550 BT
дверцы сплошное		Тип гриля	Электрический

## Опции, основная духовка

 Таймер
 Да
 Минимальная температура
 50 °C

 Акустический сигнал окончания
 Да
 температура

 Максимальная приготовления
 260 °C

 температура

## Аксессуары в комплекте, основная духовка

 Решетка с задним и боковым упором
 1
 Решетка для противня 1
 1

 Противень (20 мм)
 1
 Термощуп для мяса 1
 1

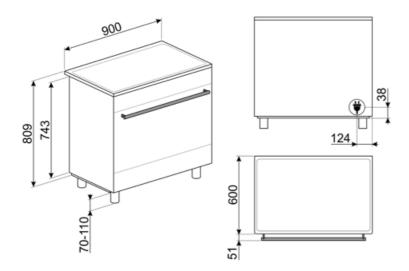
 Противень глубокий (40 1
 1
 1

## Электрическое подключение

мм)

Номинальная мощность 10600 Вт Длина электрического 150 см кабеля 46 A Сила тока Дополнительные Да, двух- или трехфазное 220-240 B Напряжение способы подключения 380-415 B Напряжение 2 Частота тока 50/60 Гц Тип электрического Да, однофазное 5 полюсов Клеммная коробка кабеля







### 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



**BN920** 

**BN940** 



#### **GRILLPLATE**

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



#### **GTP**

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



### GTT

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



#### KITC9X9-1

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



#### KITH900CPF9

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



#### KITH95CPF9

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



#### **KITPBX**

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



#### **KITPD**

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



#### KITROT9

Гриль для варочных центров 90x60, новая внутренняя камера (115 л)



#### **PALPZ**

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





#### **SCRP**

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



#### SFLK1

Блокировка управления

#### **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 х 240 мм.



# Symbols glossary

Ō	Автоматическое объединение зон приготовления	P	Booster: опция позволяет зоне работать на полную мощность, когда требуется очень интенсивное приготовление.
A b	Energy efficiency class A	B	Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
	Установка в колонну		Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
***	Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.	<b>3</b>	Дверца с тройным остеклением
Togic logic	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°С 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.	8	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 горочей. Идеально полуодит для жаркого		Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пишка. Также подходит

SMEG SPA 14.10.2025

кондитерские изделия, пицца. Также подходит

для медленного приготовления рагу и запеканок.

горячей. Идеально подходит для жаркого,

фруктовых кексов, хлеба и т. д.





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.



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.



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



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



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.



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°С, индикатор гаснет.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей DIGIscreen