

# C91IEA9

<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>	8017709296988
<b>Класс энергоэффективности</b>	A



## Эстетика



<b>Эстетика</b>	Смешанное	<b>Количество переключателей</b>	7
<b>Серия</b>	Master	<b>Цвет шелкографии</b>	Серебристый
<b>Дизайн</b>	Квадратный	<b>Дисплей</b>	Сенсорное управление
<b>Цвет</b>	Антрацит	<b>Дверца</b>	С рамкой
<b>Обработка панели управления</b>	Эмалированный металл	<b>Тип стекла</b>	Eclipse
<b>Logo</b>	Нержавеющая сталь	<b>Ручка</b>	Classica
<b>Расположение логотипа</b>	Полоса под духовым шкафом	<b>Ручки</b>	Антрацит
<b>Цвет варочной панели</b>	Антрацит	<b>Отсек для хранения</b>	Push pull
<b>Поворотные переключатели</b>	Smeg Soft Touch	<b>Ножки</b>	Черный
<b>Цвет переключателей</b>	Черный		

## 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 по времени

## Опции варочной панели



**Блокировка управления** Да

**Режим ограничения мощности** Да

**Режим ограничения мощности - пошаговый** 3700, 4800, 7400 Вт

**Опция Multizone** 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

**Количество зон приготовления с функцией BOOSTER** 5

**Автоматическое отключение при перегреве** Да

**Автоматические определение диаметра посуды** Да

**Индикация минимального диаметра посуды** Да

**Индикация выбранной зоны** Да

**Индикация остаточного тепла** Да

## Технические характеристики - основная духовка



**Количество ламп подсветки** 2

**Количество конвекторов** 2

**Полезный объем** 115 л

**Полный объем, 1-я духовка** 129 л

**Материал внутренней камеры** Эмаль Ever Clean

**Количество уровней приготовления** 5

**Внутренние стекла дверцы съемные** Да

**Количество стекол дверцы** 3

**Количество теплоотражающих стекол дверцы** 2

**Термостат безопасности** Да

**Система охлаждения** Тангенциальная

**Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)** 371x724x418 мм

**Регулировка температуры** Электромеханический

<b>Тип направляющих</b>	Металлические направляющие	<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1700 Вт
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт
<b>Программатор длительности приготовления</b>	Старт и стоп	<b>Мощность большого гриля</b>	2900 Вт
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	2 x 1550 Вт
<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание	<b>Тип гриля</b>	Электрический
<b>Съемная дверца</b>	Да		
<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да		

## Опции, основная духовка

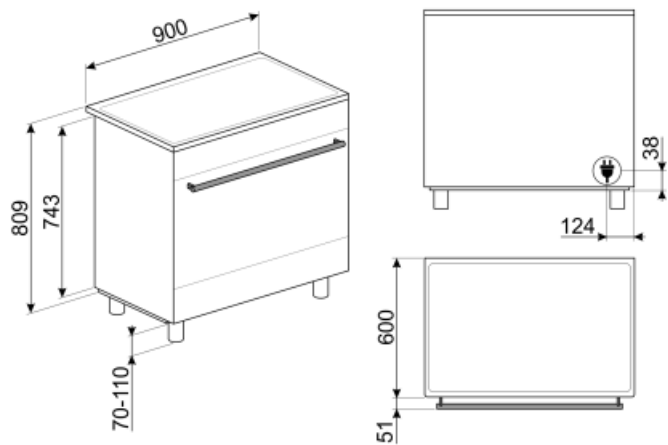
<b>Таймер</b>	Да	<b>Минимальная температура</b>	50 °C
<b>Акустический сигнал окончания приготовления</b>	Да	<b>Максимальная температура</b>	260 °C

## Аксессуары в комплекте, основная духовка

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

## Электрическое подключение

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



## Not included accessories

### 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.



### 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.



### KITH900CPF9

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



### KITROT9

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



### KITH95CPF9

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



### GTP

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



### 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.



### KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



### BBQ9



### SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теплянки





#### KITPD

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



#### KITC9X9-1

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



#### GTT

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



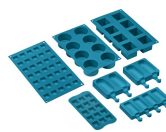
#### TPKPLATE

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.



#### 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

---

## Alternative products














---






**C91EX9**

**Цвет:** Нержавеющая сталь

## Symbols glossary (TT)

- |   |   |
|---|---|
|  <p>A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов</p>  |  <p>Booster: опция позволяет зоне работать на полную мощность, когда требуется очень интенсивное приготовление.</p>  |
|  <p>Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.</p>   |  <p>Установка в колонну</p>  |
|  <p>Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.</p>  |  <p>Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.</p>   |
|  <p>Дверца с тройным остеклением</p>  |  <p>ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.</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>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> |



-  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.
-  Дисплей DIGIscreen
-  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.
-  Автоматическое объединение зон приготовления

---

## 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.

### **Индукционная варочная панель**

Индукция предлагает быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Благодаря использованию подходящей посуды, индукция проста в использовании и обслуживании, безопасна и удобна.

### **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)

### **Выдвижной отсек для хранения**

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