C91IEX9

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Induzione
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709296971
Classe efficienza energetica	A

Estetica

Estetica	Mista	**Display**	Touch
Serie	Master	**N° manopole**	7
Colore	Acciaio Inox	**Colore serigrafia**	Nero
Finitura	Satinato	**Maniglia**	Smeg Classica
Design	Squadrato	**Colore maniglia**	Inox spazzolato
Porta	Con cornice	**Tipo vetro**	Eclipse
Colore pianale	Inox	**Piedini**	Silver
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	**Vano**	Push pull
Manopole	Smeg Master Pro Soft Touch	**Logo**	Applicato inox
Colore manopole	Nero soft touch	**Posizione logo**	Fascia sotto forno

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

- Statico
- Ventilato
- Termo-ventilato
- Eco
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base
- Base ventilata
- Girarrosto

Funzioni pulizia

Vapor clean

Altre funzioni

Scongelamento a tempo

Opzioni pianale

Control lock	Sì	**Opzione Limitatore di Potenza in W**	3700, 4800, 7400 W
Opzione Limitatore di Potenza	Sì	**Opzione Multizone**	Sì

Caratteristiche tecniche pianale

Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm
Posteriore sinistra - Induzione - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
Centrale - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Posteriore destra - Induzione - Singolo - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Anteriore destra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Numero zone di cottura con booster	5	**Indicatore diametro minimo di utilizzo**	Sì
Auto-arresto in caso di surriscaldamento	Sì	**Indicatore zona selezionata**	Sì
Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì	**Spia calore residuo**	Sì

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di luci	2	**Vetro interno removibile**	Sì
N° di ventole	2	**N°vetri porta forno**	3
Volume netto della cavità	115 l	**N° vetri porta termoriflettenti**	2
Volume lordo della prima cavità	129 l	**Termostato di sicurezza**	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
N° di ripiani	5	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	371x724x418 mm
Tipo ripiani	Telai	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	**Resistenza suola - Potenza**	1700 W
Potenza luce	40 W		

Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	**Resistenza cielo - Potenza**	1200 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	**Resistenza grill - Potenza**	1700 W
Apertura porta	A ribalta	**Resistenza grill largo - Potenza**	2900 W
Porta smontabile	Sì	**Resistenza circolare - Potenza**	1550 W
Porta interna tuttovetro	Sì	**Tipo grill**	Elettrico

Opzioni forno principale

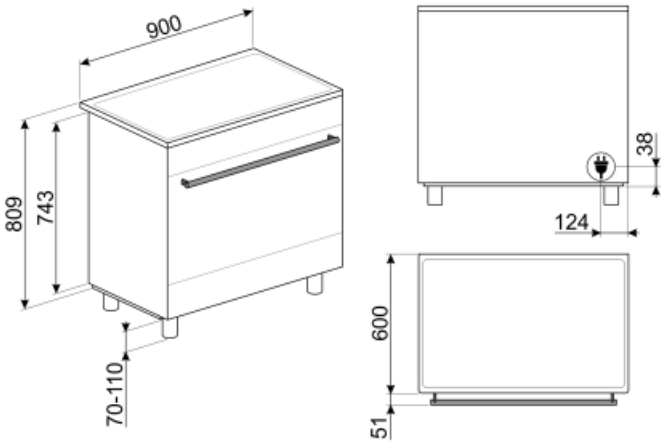
Programmatore Tempo	Sì	**Temperatura minima**	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	**Temperatura massima**	260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e fermi	1	**Griglia inserto bacinella**	1
Bacinella profonda 20mm	1	**Sonda carne**	1
Bacinella profonda 40mm	1		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	10600 W	**Lunghezza cavo di alimentazione**	150 cm
Corrente	46 A	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	**Morsettiera**	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V		


900
809
743
70-110
38
124
600
51

Accessori non inclusi

AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

SFLK1

Blocco sicurezza

PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.

PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.

BBQ9

SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici

TPKPLATE

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.

AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

GRILLPLATE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.

KITPBX

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850mm), acciaio inox, per cucine Sinfonia e Master (845-856mm)

KITROT9

Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L

BBQ

Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.

KITC9X9-1

Schienale acciaio, 90 cm, per cucine Portofino Multifunzione, Master e Sinfonia

PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

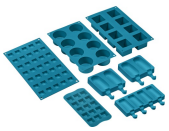
GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

KITC9X9

Schienale 90x60 cm inox per cucine Sinfonia (muffola 115lt)

SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Prodotti alternativi

C91IEA9

Colore: Antracite

Glossario simboli

A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.

Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.

Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.

ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.

Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.

Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.

Opzione Booster: L'Opzione Booster presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.

Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.

Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.

Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico , resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura

Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Girarrosto: il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.

Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.

Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.