

C91IEX9

| | |
|------------------------------------|----------------|
| Categoria cucina | 90x60 cm |
| N° di cavità soggette energy label | 1 |
| Fonte di calore | 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 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

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

Cappellotti bruciatori gas Smaltati nero opaco **Indicatore zona selezionata** Sì

Auto-arresto in caso di surriscaldamento Sì **Spia calore residuo** Sì

Adattamento automatico al diametro della pentola 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 | Resistenza cielo - Potenza | 1200 W |
| Opzioni di programmazione tempo cottura | Inizio e fine | Resistenza grill - Potenza | 1700 W |
| Accensione luce all'apertura porta | Sì | Resistenza grill largo - Potenza | 2900 W |
| Apertura porta | A ribalta | Resistenza circolare - Potenza | 1550 W |
| Porta smontabile | Sì | | |
| Porta interna tuttovetro | Sì | | |

Tipo grill

Elettrico

Opzioni forno principale

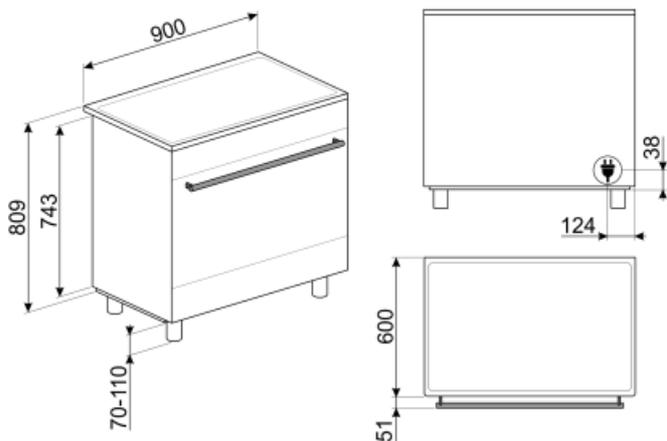
| | | | |
|----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Programmatore Tempo | Sì | Temperatura minima | 50 °C |
| Allarme acustico di fine cottura | Sì | Temperatura massima | 260 °C |

Dotazione accessori forno principale e pianale

| | | | |
|-------------------------|---|-------------------------|---|
| Girarrosto | 1 | Bacinella profonda 40mm | 1 |
| Griglia forno con stop | 2 | Sonda carne | 1 |
| Bacinella profonda 20mm | 1 | | |

Collegamento Elettrico

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



Accessori non inclusi



GRIDDLE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici e bbq. Superficie antiaderente.



GTP

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



PPR9

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



SCRP

Raschietto per piani cottura



KITPAX

High extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino (90cm) cookers; (900mm) suitable for Concerto cookers with 850mm height



GTT

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



SFLK1

Child lock



PRTX

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



KITPBX

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850 mm)



KITC9X9-1

Schienale 90 cm inox per cucine Portofino, Master e Sinfonia



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

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 dall'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, arrostiti 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 dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Girarrosto: il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.</p> |
|  <p>Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p> |  <p>Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbottitura della cavità una piccola dose di acqua.</p> |
|  <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p> | |