

## C91IEA2

<b>Categoría cocina</b>	90x60 cm
<b>Nº de hornos con etiqueta energética.</b>	1
<b>Cavity heat source</b>	Eléctrica
<b>Tipo de encimera</b>	Inducción
<b>Tipo de horno principal</b>	Termoventilado
<b>Sistema de limpieza horno principal</b>	Vapor Clean
<b>Código EAN</b>	8017709347352
<b>Clase de eficiencia energética del modelo</b>	A



## Estética



<b>Diseño</b>	Escuadrado	<b>Mandos</b>	Smeg Master Black
<b>Acabado panel de mandos</b>	panel de color	<b>Color mandos</b>	Negro
<b>Estética</b>	Clásica	<b>N.º de mandos</b>	7
<b>Logo</b>	Montado en acero	<b>Color serigrafía</b>	Plata
<b>Color</b>	Negro mate	<b>Pantalla/Reloj</b>	DigiScreen
<b>Posición logo</b>	Banda bajo el horno	<b>Puerta</b>	Con 2 bandas horizontales
<b>Acabado</b>	Negro	<b>Tipo de vidrio</b>	Nerovista
<b>Serie</b>	Sinfonia	<b>Tirador</b>	Smeg Clásica
<b>Color Encimera</b>	Black enamel	<b>Color maneta</b>	Negro
<b>Tipo de regulación mandos</b>	Mandos	<b>Compartimento</b>	Solapa
<b>Tipo de regulación mandos</b>	Rojo	<b>Pies</b>	Negro

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción

9

## Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 ECO	 Grill estrecho	 Grill ancho
 Ventilador grill(completo)	 Inferior	 Inferior ventilado

## Otras funciones

 Descongelación por tiempo
--

## Función limpieza

 Vapor Clean
--

## Opciones encimera

			Bloqueo controles	Sí	Opción de limitador de potencia - Step	3700, 4800, 7400 W
			Opción de limitador de potencia	Sí	Opción Multizone	Sí

## Características técnicas encimera



### Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Posterior izquierda - Inducción - Multizona - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posterior derecha - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Anterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Número de zonas de cocción con booster 5

Indicador diámetro mínimo de uso Sí

Number of Flexible zones 1

Indicador zona seleccionada Sí

Detención automática en caso de sobrecalentamiento Sí

Indicador de calor residual Sí

Adaptación automática al diámetro de la olla Sí

## Características técnicas horno principal



Nº luces 2  
Número ventiladores 2

Vidrio interno desmontable Sí

Volumen útil del primer compartimento de cocción	115 l	N.º de vidrios de puerta horno	3
Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Termostato de seguridad	Sí
Nº de estantes	5	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	371x724x418 mm
Tipo de Luz	Halógenas	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Potencia luz	40 W	Resistencia inferior - Potencia	1700 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia superior - Potencia	1200 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Puerta desmontable	Sí	Resistencia circular - Potencia	2 x 1550 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Tipo de grill	Eléctrico

## Opciones horno principal

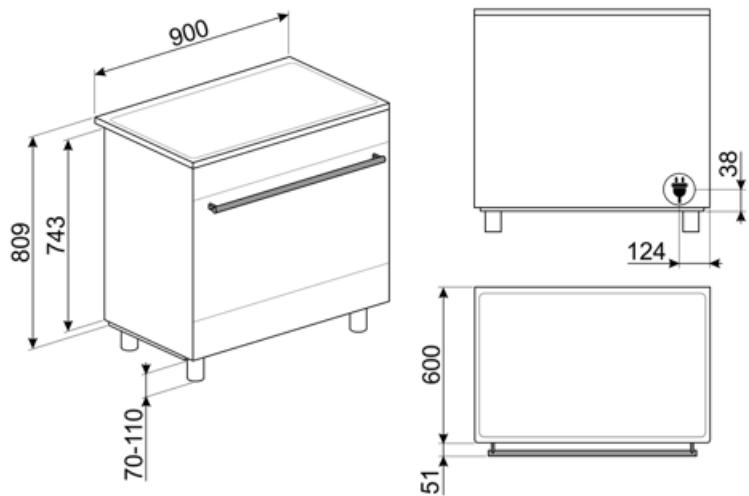
Temporizador	Sí	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero y lateral	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja profunda 20 mm	1	Sonda de temperatura	1
Bandeja profunda 40mm	1		

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	10600 W	Electric cable	Not included
Corriente	46 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	5 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V	Enchufe	No



## Accesories Compatible

### AIRFRY9



Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

### BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

### BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

### GTP



Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

### KITH95MN



### KITSB9MB



### SCRP



Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs

### SMOLD



Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 °C a + 230 °C

### BBQ



Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



### SFLK1



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

## Symbols glossary

	Automatic merge of zones for a bigger area		Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.
	Energy efficiency class A		Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.
	Instalación en columna		Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
	Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.		Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
	ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.		Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
	Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.		Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .

-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .
-  Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .
-  Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
-  Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.
-  Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .
-  ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .
-  Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad
-  Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys