

C91IEA2

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Inducción Termoventilado Vapor Clean

8017709347352

Α



Estética





Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética

Logo

Color

Posición logo

Acabado

Serie

Color Encimera

Tipo de regulación

mandos

Tipo de regulación

mandos

Escuadrado

panel de color

Clásica

Montado en acero

Negro mate

Banda bajo el horno

Negro Sinfonia

Black enamel

Mandos

Rojo

Mandos Smeg Master Black

Color mandos

N.º de mandos

Color serigrafía

Pantalla/Reloi

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta

Compartimento

Pies

Negro

7

Plata

DiaiScreen

Con 2 bandas horizontales

Nerovista

Smeg Clásica

Negro

Solapa

Negro

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

9

SMEG SPA 01/12/2025



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 3700, 4800, 7400 W potencia - Step Opción de limitador de Sí Opción Multizone potencia Sí Características técnicas encimera STOP °C∓ 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 Indicador diámetro Sí cocción con booster mínimo de uso **Number of Flexible** Indicador zona Sí seleccionada zones Detención automática Sí Indicador de calor Sí en caso de residual sobrecalentamiento Adaptación automática al diámetro de la olla Características técnicas horno principal

Número ventiladores 2 desmontable

N° luces

SMEG SPA 01/12/2025

Vidrio interno

Sí



Volumen útil del primer

compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt)

horno 1

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de estantes

Tipo de Luz

Potencia luz Opciones de

programación tiempo de

Encendido de la luz al

abrir la puerta

Sistema apertura

puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio

cocción

Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

Apertura solapa

115 I

129 I

Halógenas

Inicio y fin

40 W

N.º de vidrios de puerta 3

horno

N.º de vidrios de puerta 2 reflectantes del calor

Termostato de seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho -

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill

Sí

371x724x418 mm

Electromecánico

1700 W

1200 W

1700 W

2900 W

2 x 1550 W

Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador

Alarma acústica de fin de cocción

Sí Sí

1

1

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda 20

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1 Sonda de temperatura

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica Corriente

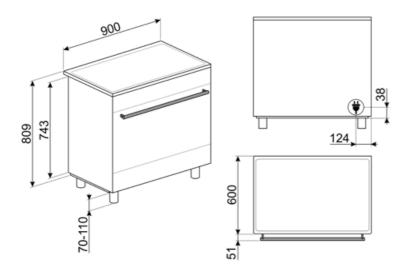
Tensión Tensión 2 (V) 10600 W

46 A 220-240 V 380-415 V Electric cable Frecuencia Bornera

Not included 50/60 Hz 5 poli

SMEG SPA 01/12/2025





SMEG SPA 01/12/2025



Accesorios 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

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de

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

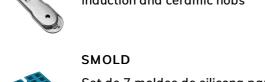
TPKPLATE

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









hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

SMEG SPA



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.



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.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



Knobs control



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.



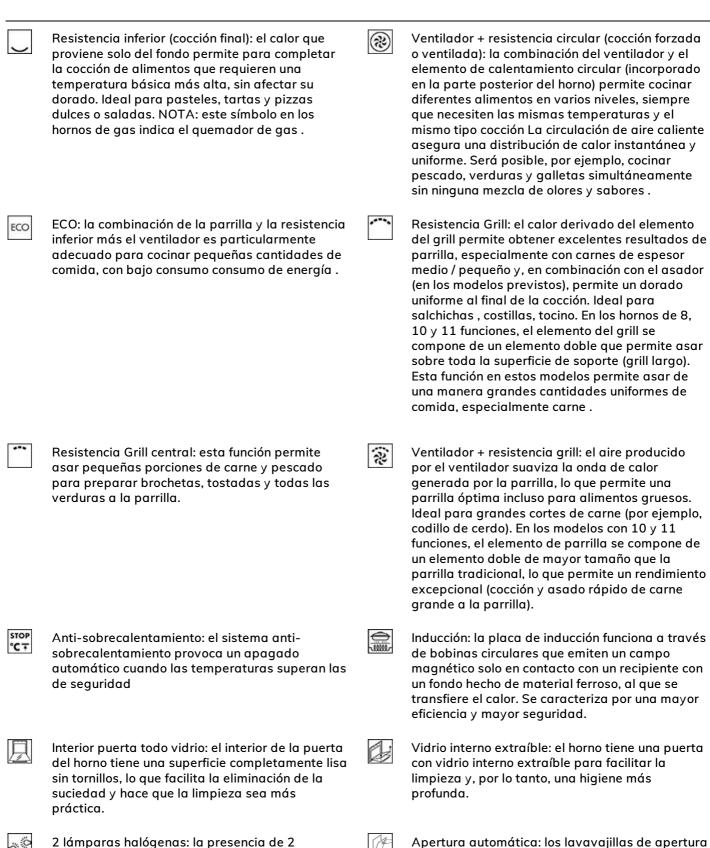
Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



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.

SMEG SPA 01/12/2025





SMEG SPA 01/12/2025

todos modos.

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

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.



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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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

SMEG SPA 01/12/2025