

C91IEA9

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Warmtebron	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709296988
Energie-efficiëntieklasse	A



Esthetiek

Esthetiek	Universeel	Aantal bedieningsknoppen	7
Serie	Master	Kleur serigrafie	Zilver
Kleur	Antraciet	Handgreep	Smeg Classici
Design	Squadrato	Kleur handgreep	Antraciet
Deur	Met kader	Type glas	Eclipse
Kleur kookplaat	Antraciet	Pootjes	Zwart
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Opbergruimte	Push pull
Bedieningsknoppen	Smeg Soft Touch	Logo	Assembled st/steel
Kleur knoppen	Soft Touch zwart	Positie logo	Strook onder de oven
Display	Touch		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	9
Traditionele kookfuncties	



Statisch



Geventileerd



Circulaire



ECO



Grote vlak-grill



Fan grill (large)



Base



Fan assisted bottom



Draaispit

Cleaning functions



Vapor Clean

Overige functies

 Ontdooien op tijd

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Linksachter - Inductie - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Aantal kookzones met booster	5	Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja
Automatische stop bij oververhitting	Ja	Indicator geselecteerde zone	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	Restwarmte indicator	Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ventilatoren	2	Aantal ruiten ovendeur	3
Netto inhoud	115 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Bruto inhoud 1e oven	129 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Halogeen	Onderwarmte - vermogen	1700 W
Vermogen lamp	40 W	Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Instelling kooktijd	Begin en eind	Grill - vermogen	1700 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Deur openen	naar beneden	Circulatie - vermogen	1550 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Type grill	Elektrisch
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
--------------	----	----------------------------	-------

Akoestisch signaal einde kooktijd Ja

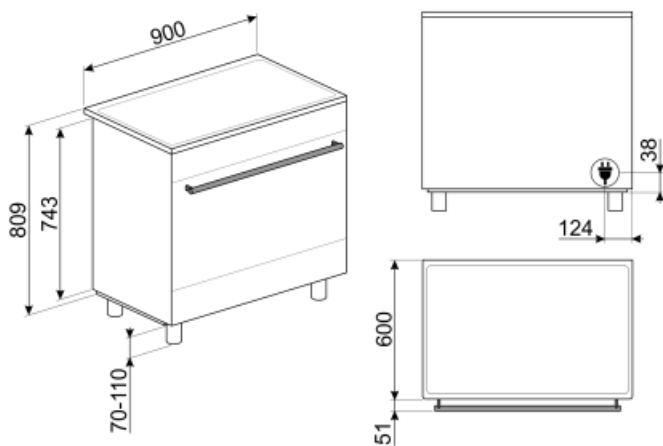
Maximum temperatuur 260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

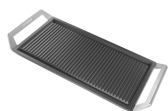
Draaispit	1	Bakplaat (40 mm)	1
Ovenrooster met stop	2	Meat Probe	1
Bakplaat (20 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	10600 W	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	46 A	Lengte voedingskabel	150 cm
Spanning	220-240 V	Aansluitkast	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V		



Accessoires niet inbegrepen



GRIDDLE

Universele bakplaat voor inductie, gas, stralingskookplaten en bbq. Anti-aanbaklaag.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PPR9



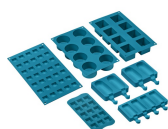
SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



KITPAX

Hoge verlengpoten (950 mm), roestvrij staal, geschikt voor Master-, Sinfonia- en Concerto-fornuizen



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



SFLK1

Kinderslot



PRTX



KITPBX

Height reduction feet (850 mm)



KITC9X9-1

Spatscherm, 90x75 cm, RVS, geschikt voor Portofino, Master en Sinfonia fornuizen



GTT















Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)










Alternative products (TT)



C91IEX9

Symbols glossary (TT)

-  A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
-  Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd
-  Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
-  ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken
-  Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
-  De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
-  Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.
-  Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.
-  Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
-  De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.
-  ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment

- | | |
|--|---|
|  <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |  <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p> |
|  <p>Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.</p> |  <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p> |
|  <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</p> |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |  <p>verlichting</p> |
|  <p>Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.</p> |  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |
|  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |