

SX91MDS9

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tecnología vapor	Vapor plus
Código EAN	8017709281229
Clase de eficiencia energética del modelo	A



Estética

	Diseño	Estándar	Tipo de regulación	Mandos
	Acabado panel de mandos	Acero inoxidable	Mandos	Smeg Clásica
	Estética	Clásica	Color mandos	Acero inoxidable
	Logo	Embutido	N.º de mandos	8
	Color	Acero inoxidable	Color serigrafía	Negro
	Posición logo	Banda bajo el horno	Puerta	Todo vidrio
	Tapa	Vidrio gris con dos perfiles	Tipo de vidrio	Stopsol
	Acabado	Satinado	Tirador	Smeg Clásica
	Serie	Concerto	Color maneta	Inox
	Color Encimera	Acero inoxidable	Pies	Plata
	Tipo de rejillas	Base mate		

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	8
Funciones de cocción tradicionales	

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

Funciones de cocina con tecnología Direct Steam



Termo-ventilado (Circular +

Ventilador)

Función limpieza

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Gas - RP - 2.90 kW

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Central - Gas - URP - 4.00 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Encendido del gas desde los mandos Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



Nº luces	1	Vidrio interno desmontable	Sí
Número ventiladores	1	N.º de vidrios de puerta horno	2
Volumen útil del primer compartimento de cocción	101 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2
Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l	Termostato de seguridad	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Nº de estantes	5	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	371x724x418 mm
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de Luz	Halógenas	Resistencia inferior - Potencia	1900 W
Potencia luz	40 W	Resistencia superior - Potencia	1200 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Temporizador + fin de cocción	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Puerta desmontable	Sí	Resistencia circular - Potencia	2500 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

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

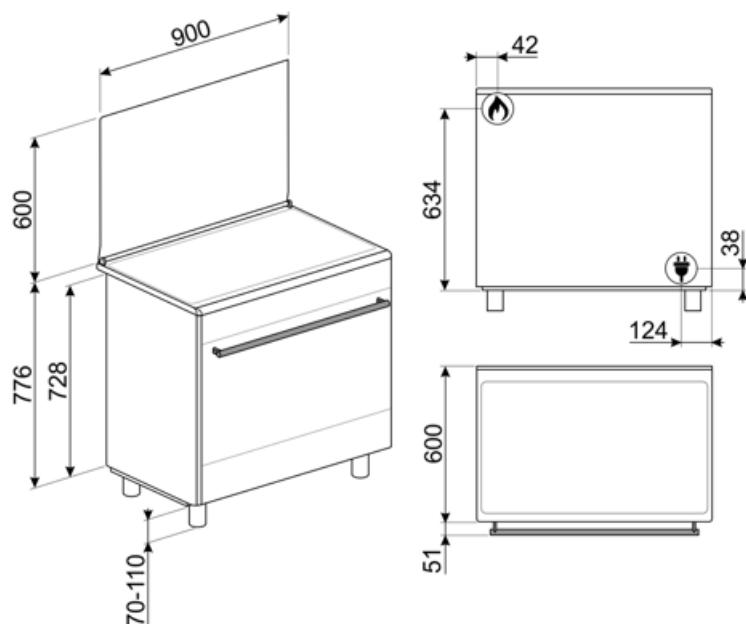
Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka	1	Bandeja profunda	1
Rejilla con tope trasero y lateral	1	40mm	

Rejilla inserción bandeja 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3200 W	Largo del cable de alimentación	120 cm
Corriente	14 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	3 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V	Enchufe	No



Accesorios Compatible

AL90X9



Tope posterior compatible con cocinas de concierto de 90 cm y SX91

GTT



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

KIT90X9-1



Trasera, 90x60 cm, acero inoxidable, para cocinas Concerto

KITPDQ



Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)

SFLK1



GTP



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

KIT600SNL-9



Tira de cubierta para la parte trasera de la placa de cocción, profundidad 60 mm, adecuada para cocinas Concerto de 90 cm de un solo horno

KITH95



Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)

PALPZ



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



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

Symbols glossary



Energy efficiency class A



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.



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal



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.



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.



Instalación en columna



Direct Steam: es posible cocinar alimentos con la adición de vapor, con un sistema simple e intuitivo. Es suficiente llenar el tanque en el fondo de la cavidad con agua, cubrir con la tapa perforada especial y activar la función de vapor para el tiempo deseado. La adición de vapor permite mejorar los resultados de la cocción tradicional y mantener la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor directa reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable.



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 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.



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.

ECO

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: 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).



Termoventilado + vapor asistido: el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles.



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.



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



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.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Knobs control