

SX91MDS9

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Tecnología vapor

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Gas

Termoventilado

Vapor plus

8017709281229

Α



Estética



Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética .

Logo Color

Posición logo Tapa

Acabado

Serie Serie

Color Encimera Tipo de rejillas Estándar

Acero inoxidable

Accio illoxidabio

Clásica

Embutido Acero inoxidable

Banda bajo el horno

Vidrio gris con dos perfiles

Satinado

Concerto

Acero inoxidable Base mate Tipo de regulación

mandos

Mandos Color mandos

N.° de mandos

Color serigrafía Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta

Pies

8

Mandos

Smeg Clásica

Acero inoxidable

Negro Todo vidrio

Todo vidrio Stopsol

Smeg Clásica

Inox Plata

Programas/Funciones

Funciones de cocción tradicionales

N° de funciones de cocción

Estático

Æ

Ventilado

%

Termoventilado

ECO

ECO

.---

Grill ancho

a

Ventilador grill(completo)

<u>&</u>

Inferior ventilado



Funciones de cocina con tecnología Direct Steam



Termo-ventilado (Circolar +

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 Estándar

gas

Encendido del gas Sí desde los mandos Sistema de válvulas de S

seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

gas

Características técnicas horno principal

















N° luces 1
Número ventiladores 1
Volumen útil del primer 101 l
compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt) 129 |

horno 1

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W

Opciones de Temporizador + fin de

programación tiempo de cocción

cocción

Sistema apertura Apertura solapa

puerta

Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio Sí Vidrio interno Sí desmontable

N.º de vidrios de puerta 2

horno

seguridad

N.º de vidrios de puerta 2 reflectantes del calor Termostato de Sí

Sistema de enfriamiento Tangencial

Electromecánico

Dimensiones útiles 371x724x418 mm

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

temperatura

Resistencia inferior - 1900 W

Potencia

Resistencia superior - 1200 W

Potencia

Resistencia grill - 1700 W

Potencia

Resistencia grill ancho - 2900 W

Potencia

Resistencia circular - 2500 W

Potencia

Tipo de grill Eléctrico



Opciones horno principal

Alarma acústica de fin

Temperatura máxima

260 °C

de cocción

Temperatura mínima

50 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

3200 W

Corriente Tensión

14 A 220-240 V

Tensión 2 (V)

380-415 V

Largo del cable de

alimentación

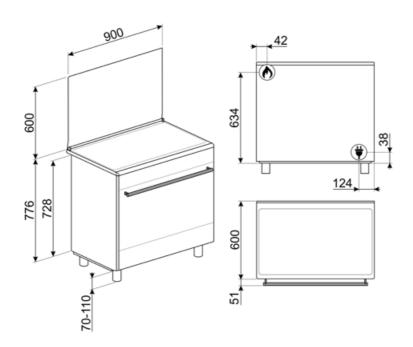
Frecuencia

120 cm

1

50/60 Hz

Bornera 3 poli





Accesorios Compatible

AL90X9



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

Grill de hierro fundido adecuada para cocinas Concerto SX91MF9, SX91GV9-1

GTP



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



Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material:

acero inoxidable AISI 430 pulido





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



KIT90X9-1

BG6090-1

GTT

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



KITH95

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



KITPDQ

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



PALPZ

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



SFLK1

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

A t

Energy efficiency class A



Knobs control



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.



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal

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

Instalaciíon en columna

el sobrecalentamiento.



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 .



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.