

SX91MDS9

Tűzhely mérete	90x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	1
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	gáz
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Gőzölési technológia	Közvetlen gőz
EAN kód	8017709281229
Energiahatékonysági osztály	A



Küllem



Design család	Classica	Vezérlési beállítás típusa	Vezérlőgombok
Serie	Concerto	Vezérlőgombok	Smeg Classic
Dizájn	Szabvány	Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Szín	Rozsdamentes acél	Vezérlők száma	8
Felületkezelés	Szatén	Serigraphy colour	Black
Vezérlőpanel színe	Rozsdamentes acél	Ajtó	Teljes üveg
Logó	Embossed	Pohártípus	Stopsol
Logo position	Facia below the oven	Fogantyú	Smeg Classic
Fedél	Szürke üveg két csíkkal	Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	Láb	Ezüst
Edénytartó állványok típusa	Matt fekete zománcozott lapos		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	8
Hagyományos sütési funkciók	

 Légkeverés nélkül	 Légkeveréses	 Légkeverés
 Eco	 Nagy grill	 Légkeveréses grill (nagy)
 Légkeveréses alsó		

Főzési funkciók Direct Steam technológiával



Légkeveréses (körbemelegítés +

ventilátor)

Tisztítási funkciók

Főzőlap műszaki jellemzői



Főzőzónák száma összesen 5

Bal első - Gáz - Gyors - 2.90 kW

Bal hátsó - Gáz - Félgyors - 1.80 kW

Központi - Gáz - UR - 4.00 kW

Jobb hátsó - Gáz - Félgyors - 1.80 kW

Jobb első - Gáz - AUX - 1.00 kW

Gázégők típusa Szabvány
Automatikus elektronikus gyújtás Igen

Gázbiztonsági szelepek Igen
Égőfejek Matt fekete zománcozott

Fő sütő műszaki jellemzők



Lámpák száma 1
Ventilátor száma 1
A sütőtér nettó térfogata 101 l
Bruttó térfogat, 1. sütőtér 129 l
Sütőtér anyaga Ever Clean zománc
Polcok száma 5
Polcok típusa Fémállványok
Világítás típusa Halogén
Fényerősség 40 W
Sütési idő beállítása Időzítés és főzés vége
Ajtónyílás Lehajtható lap
Kivehető ajtó Igen
Teljes üveg belső ajtó Igen

Levehető belső ajtó Igen
Ajtóüvegek száma összesen 2
Hővisszaverő ajtóüvegek száma 2
Biztonsági termosztát Igen
Hűtőrendszer Érintő
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.) 371x724x418 mm
Hőmérsékletszabályozás Elektromechanikus
Alsó fűtőelem teljesítmény 1900 W
Felső fűtőelem – Teljesítmény 1200 W
Grillező elem 1700 W
Nagy grill – Teljesítmény 2900 W
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény 2500 W
Grill típusa Elektromos

Opciók, fő sütő

Sütés vége hangjelzés Igen

Maximális hőmérséklet 260 °C

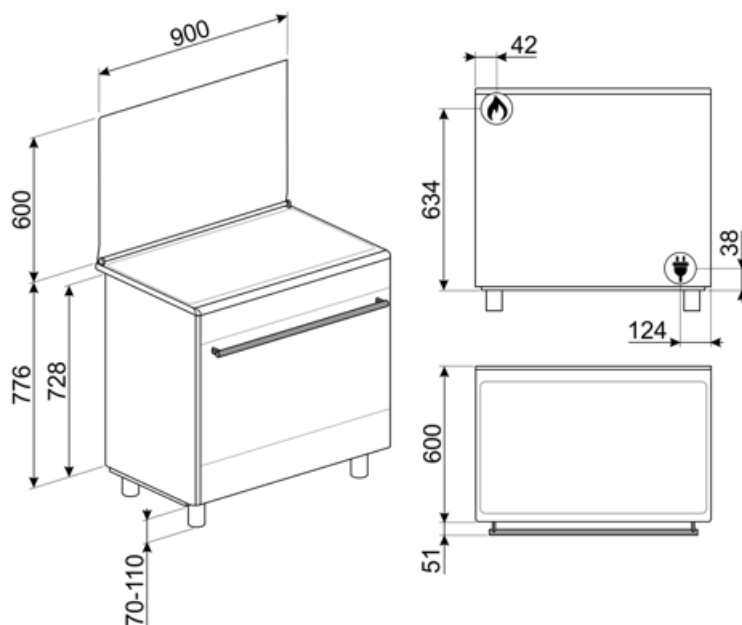
Minimális hőmérséklet 50 °C

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz

Moka állvány	1	40 mm mély tepsi	1
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	Grillrács	1

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	3200 W	Tápkábel hossza	120 cm
Jelenlegi	14 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	3 poles
Feszültség 2 (V)	380-415 V		



Compatible Accessories

AL90X9

Falvédő, 90 cm-es Concerto tűzhelyekhez gáz főzőlappal és MF sütővel



GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



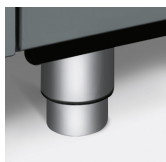
KIT600SNL-9

Fedőszalag a főzőlap hátsó oldalához, 60 mm mélységig, 90 cm-es egysütős Concerto tűzhelyekhez



KITH95

Magasságnövelő lábak (950 mm), rozsdamentes acél, Concerto tűzhelyekhez (911-966 mm)



PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



SFLK1

Gyerekzár



BG6090-1

Öntöttvas grillező lap Concerto és BM93-BU93 tűzhelyekhez



GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KIT90X9-1

Hátlap, rozsdamentes acél, 90 cm, egyetlen MF vagy gázsütővel rendelkező Concerto tűzhelyekhez



KITPDQ

Magasságcsökkentő lábak (850 mm), rozsdamentes acél, Concerto tűzhelyekhez (850-881 mm)



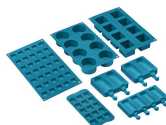
PPR9

Tűzálló pizzakő fogantyúk nélkül. Szögletes alakú kő: Ho 64 x Ma 2,3 x Mé 37,5 cm Gázsütőkhöz is alkalmas, a sütőlapra helyezhető.



SMOLD

7 db-os szilikonforma készlet fagylaltokhoz, jégnyalókákhoz, pralinékhoz, jégkockákhoz vagy ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között használható



Symbols glossary

	A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően		Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban
	Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.		A KÖZVETLEN gőzsütő 1 gőzsütési funkcióval rendelkezik, amelyhez a felhasználó MANUÁLISAN adhat hozzá gőzt. A funkció akkor aktiválódik, amikor a felhasználó bekapcsolja a funkciót
	Kettős üvegezésű ajtók: Üvegezett ajtók száma.		Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélíg, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.
	Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.		Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sülték és sütemények készítéséhez.
	Statikus: Hagományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.		Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
	ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni		Grill: Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.



Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.



Hőlégbefúvás pulzáló gőzzel: Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, így levegős és könnyű textúrájú tészta jön létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.



Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.



A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.



Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.



Automatikus nyitás: egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, ami tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez, mivel nincs szükség fogantyúra. Biztonsági okokból a gép használatakor az ajtó automatikusan reteszeli, hogy elkerülje a véletlen kinyitást.



A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.



Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.



Vezérlőgombok

Benefit (TT)

Gáztűzhely

A gáz biztosítja a hőforrás állandó szabályozását, és a hőmérsékletváltozás azonnali
Hőelemmel felszerelve, a nagyobb biztonság érdekében a gázellátás leáll, ha a láng elalszik.

Ever Clean zománc

A sütő könnyű tisztítása a speciális pirolitikus zománcnak köszönhetően

Valódi konvekció

A legkiválóbb főzőteljesítmény a keringetett szellőző levegőáramlásnak köszönhetően

Többszörös ventilátorok és fűtőelemek biztosítják a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, lehetővé téve az egyenletes és gyorsabb főzést a sütőüregben.

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

Eltávolítható belső üveg

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és légáramlással az ajtótól a fröccsenésgátlóig

BBQ (opcionális tartozék)

Grillsütés közvetlenül a sütőben a kétoldalú grillsütővel (BBQ opcionális tartozék)

Pizza kő (opcionális tartozék)

Sütés hőálló kővel a puha és ropogós pizzához és az élesztős termékekhez (KŐ opcionális tartozék)

Hőszigetelt sütőüreg

A legjobb főzési teljesítmény a legmagasabb energiahatékonyságon

Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

Hideg ajtó

Bármely funkció során a külső üvegajtó hideg, így nem áll fenn égési sérülés veszélye

Meleglevegős sütő (AIRFRY opcionális tartozék)

Könnyebb és ízletesebb étel a meleglevegős sütőkosárnak köszönhetően (opcionális tartozék)

Egy turbina

A sütő egy körkörös fűtőelemes ventilátorral rendelkezik, amely lehetővé teszi a forgó hővel történő sütést

Közvetlen gőz

Gőz keletkezik a sütőüregben lévő, erre szolgáló tartályba öntött vízből