

SX91VJM2

Categoría cocina	90x60 cm
Cavity heat source	Gas
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Gas con grill de gas
Código EAN	8017709325510



Estética



Diseño	Estándar	Regulación de mandos	Mandos
Acabado panel de mandos	acero	Mandos	Smeg Clásica
Estética	Clásica	Color mandos	Acero
Logo	Embutido	N.º de mandos	8
Color	Acero inoxidable	Color serigrafía	Negro
Posición logo	Banda bajo el horno	Puerta	con 2 bandas horizontales
Acabado	Satinado	Tipo de vidrio	Stopsol
Trasera	Sí	Tirador	Smeg Clásica
Serie	Concerto	Color asa	Inox
Color Encimera	Acero inoxidable	Compartimento	Solapa
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Pies	Silver

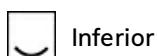
Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 3

Funciones de cocción tradicionales



Grill ancho



Inferior



Inferior ventilado

Otras funciones



Descongelación

Características técnicas encimera

UR

Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Gas - RP - 2.90 kW
 Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.75 kW
 Central - Gas - URP - 4.00 kW
 Posterior derecha - Gas - SRD - 1.75 kW
 Anteriore destra - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Sistema de válvulas de seguridad

Encendido del gas desde los mandos Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



Número ventiladores	1	Puerta desmontable	Sí
Volumen útil	119 l	Puerta interna de vidrio	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 1	126 l	Vidrio interno removible	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	N.º de vidrios de puerta horno	3
N.º de estantes	5	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2
Tipo de estantes	Metálicos	Termostato de seguridad	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Potencia luz	40 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	340x724x418 mm
Opciones de programación tiempo de cocción	Temporizador + fin de cocción	Regulación de la temperatura	Elettromeccanica
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Tipo de grill	Gas

Opciones horno principal

Temperatura mínima 80 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka	1	Bandeja profunda 20 mm	1
Rejilla con tope trasero y lateral	1		

Conexión eléctrica

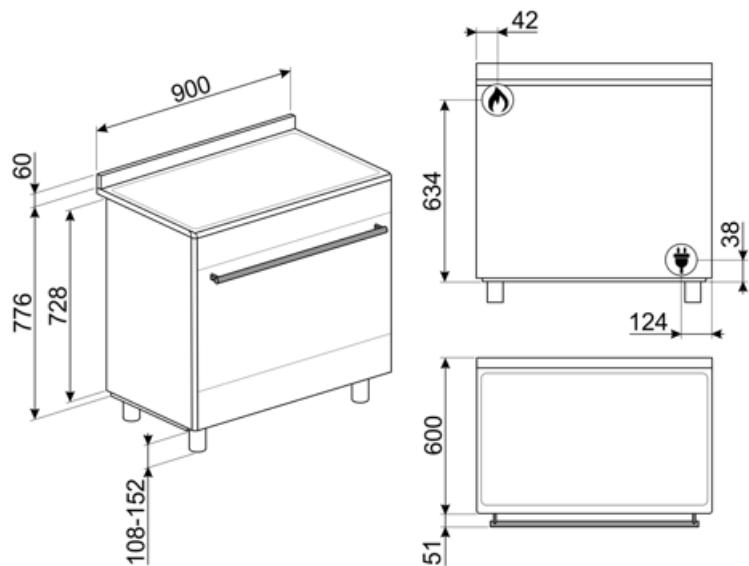
Datos nominales de conexión eléctrica	70 W	Largo del cable de alimentación	190 cm
Corriente	1 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Morsettiera	3 poli

Electric cable

Instalado, monofásico

Enchufe

(B) USA 120V



Compatible Accessories

GTP

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



KIT90X9-1

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

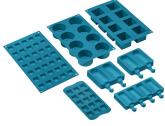


KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



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

GTT

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



KITPAX

Extensión de altura (91,4-96,8 cm), acero inoxidable, adecuados para cocinas Master, Sinfonia y Concerto



SFLK1



Symbols glossary



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



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 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.



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 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 .



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.



Instalación en columna:



Descongelación: la descongelación se ve favorecida por la activación de un ventilador especial, que garantiza una distribución uniforme del aire a temperatura ambiente dentro del horno. Ideal para cualquier tipo de comida.



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.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control