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

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

Programas/Funciones

N° 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**	Sí
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.° de vidrios de puerta horno**	3
N.° de estantes	5	**N.° 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

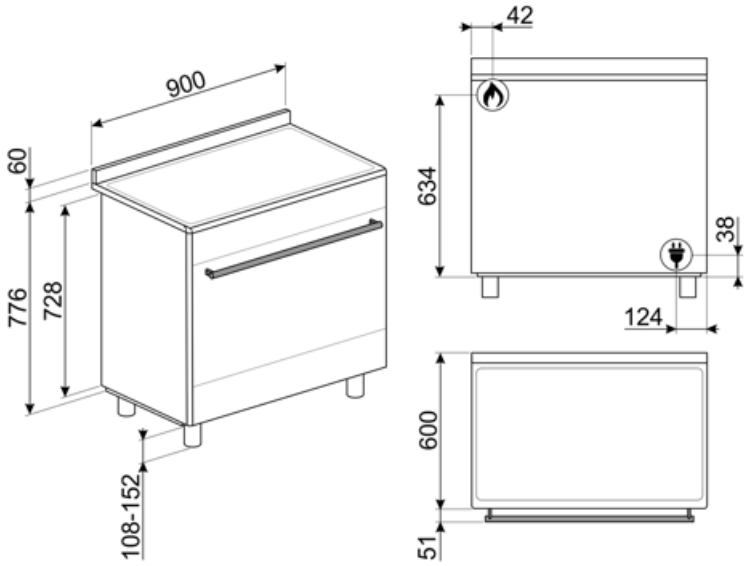
Equipo accesorios horno principal y encimera

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

Conexión eléctrica

Enchufe	(B) USA 120V	**Electric cable**	Installed, Single phase
Datos nominales de conexión eléctrica	70 W	**Largo del cable de alimentación**	190 cm
Corriente	1 A	**Frecuencia**	50/60 Hz

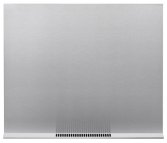
Tensión	220-240 V	**Morsettiera**	3 poli



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)

SFLK1

GTT

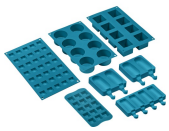
Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KITPAX

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

PPR9

Piedra pizza refractaria sin asas.



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

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.

Knobs control

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.

Instalaciíon en columna

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.

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

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.

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.

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

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.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Benefit (TT)

Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato

Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

Control por mandos

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con elegantes perillas.

Compartimento de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.