

SX91VJM2

Categoría cocina Cavity heat source Tipo de encimera Tipo de horno principal

Código EAN

90x60 cm Gas Gas

Gas con grill de gas 8017709325510



Estética





Diseño Estándar Acabado panel de acero

mandos

Estética Clásica
Logo Embutido
Color Acero inoxidable
Posición logo Banda bajo el horno
Acabado Satinado

Sí

Acabado Trasera

Serie Concerto

Color Encimera Acero inoxidable
Tipo de rejillas Hierro fundido

Regulación de mandos

Mandos Smeg Clásica

Color mandos Acero
N.º de mandos 8
Color serigrafía Negro

Puerta con 2 bandas horizontales

Tipo de vidrio Stopsol
Tirador Smeg Clásica

Color asaInoxCompartimentoSolapaPiesSilver

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

Funciones de cocción tradicionales

·--·

Grill ancho

Inferior

33

Inferior ventilado

Mandos

Otras funciones



Descongelación

Características técnicas encimera

SMEG SPA 17/12/2025

3





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 Estándar

gas

Encendido del gas Sí

desde los mandos

Sistema de válvulas de

seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

gas

Características técnicas horno principal







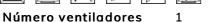












Volumen útil 119 I Capacidad bruta (Lt)

horno 1

Material de la cavidad

N.º de estantes

Tipo de estantes Tipo de Luz

Opciones de

programación tiempo de cocción

cocción

Potencia luz

Sistema apertura

puerta

126 I

Esmalte Ever Clean

Metálicos

Halógenas 40 W

Temporizador + fin de

Apertura solapa

Puerta desmontable Sí

Puerta interna de vidrio Sí Vidrio interno removible Sí

N.º de vidrios de puerta 3

horno

N.º de vidrios de puerta 2 reflectantes del calor

Termostato de seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

340x724x418 mm

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

temperatura Tipo de grill

Elettromeccanica

Gas

Sí

Opciones horno principal

80°C Temperatura mínima

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka

Rejilla con tope trasero

Bandeja profunda 20

mm

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

70 W

Largo del cable de

190 cm

1

Corriente 1 A

alimentación

50/60 Hz 3 poli

Tensión 220-240 V Frecuencia Morsettiera

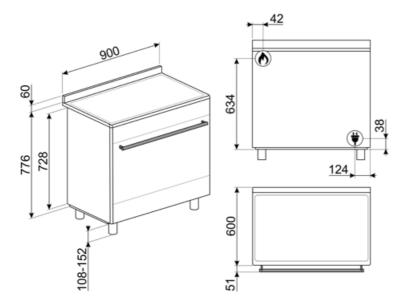
17/12/2025

SMEG SPA

y lateral



Electric cable Installed, Single phase Enchufe (B) USA 120V



SMEG SPA 17/12/2025



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

SMEG SPA 17/12/2025



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.

SMEG SPA 17/12/2025





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

SMEG SPA 17/12/2025