

SUK91CMX9

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Glaskeramikhäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709217372
Energiklass	A



Estetisk linje



Estetik	Classic	Kontrollvred	Smeg Classic
Serie	Concerto	Färg på vred	Rostfritt stål
Design	Standard	Antal vred	7
Färg	Rostfritt stål	Färg screentryck	Svart
Finish	Sidenmatt	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
Ytbehandling	Rostfritt stål	Lucka	Med 2 horisontella paneler
kontrollpanel		Typ av ugnsglas	Stopsol
Logotyp	Stansad	Ugnshandtag	Smeg Classic
Position logga	Panel under ugnen	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Bakkantslist	Ja	Ugnsutrymme	Dörr
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Sockel	Svart
Typ av kontroller	Vred		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8

Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Fläktassisterad



Varmluft



Eco



Stor grill

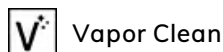


Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner



Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Keramisk-enkel - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Vänster bak - Keramisk-enkel - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Mitten - Keramisk -förlängningsbar - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Höger bak - Keramisk-dubbel - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Höger fram - Keramisk-enkel - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Indikator för vald zon Ja Indikationslampa restvärme Ja

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	2	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal fläktar	2	Antal glas i ugnsluckan	3
Nettovolym 1:a ugn	115 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Bruttovolym 1:a ugn	129 l	Säkerhetstermostat	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentialt
Antal hyllplan	5	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	371x724x418 mm
Typ av hyllplan	Metallstegar	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Effekt undervärme	1800 W
Effekt lampa	40 W	Effekt övervärme	1200 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Grillelement	1700 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 900 W
Luckhängning	Underhängd	Effekt varmluftselement	2 x 1 550 W
Avtagbar lucka	Ja	Typ av grill	Elektrisk
Innerlucka i helglas	Ja		

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

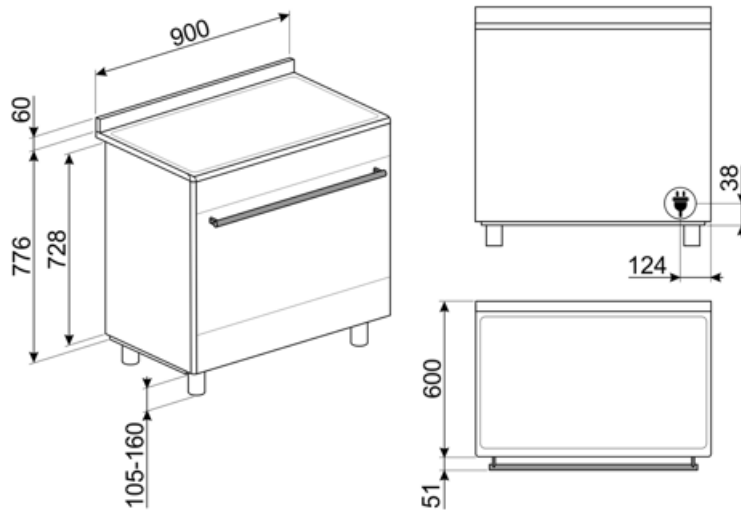
Standardtillbehör - huvudugn och häll

Galler med bakre stopp	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Ugnsgaller	1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	11800 W
Ström	32 A
Spänning	220-240 V
Spänning (V)	380-415 V
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas

Längd på kabel	150 cm
Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Frekvens	50/60 Hz
Typ av kopplingsplint	5 Polig



Tillbehör ingår ej

AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KIT600SNL-9

Täcklist för spisens baksida, passar 90 cm Concerto-spisar



KITH95

Höjningskit (910-960), rostfritt stål



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



BBQ9



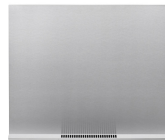
GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KIT90X9-1

Stänkskydd 90 x 60 cm, rostfritt stål, för Concerto-spisar



KITPDQ

Ben till Spisar 70-100mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag
Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



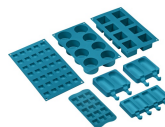
SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar





















SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



Symbols glossary (TT)

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Installation i stapel
 Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.	 3 Skikt glas i luckan
 Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.	 Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
 Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning	 Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.
 Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.	 ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
 Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.	 Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
 Glaskeramik: Spisens bas är tillverkad av glaskeramik. Uppvärmningen sker med hjälp av Hi-Light-elementen.	 Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
 Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.	 Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
 Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.	 Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonen som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kontrollvred

Benefit (TT)

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmefflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Spishäll av keramisk typ

Keramikhällar ger snabb matlagning och noggrann temperaturkontroll

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Dubbel turbin

Ugnen har två fläktar utrustade med två cirkulära värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Knappkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med enkla knappar

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)

Förvaringsutrymme

Mer plats tack vare det nedre utrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap