

SUK92CBL9

| | |
|---|-------------------|
| Taille du piano de cuisson | 90x60 cm |
| Nombre de cavités avec étiquette énergétique | 2 |
| Source de chaleur de la cavité | Electrique |
| Type de plan de cuisson | Vitrocéramique |
| Type de four principal | Chaleur tournante |
| Type de four secondaire | Statique |
| Système de nettoyage four principal | Vapor Clean |
| Code EAN | 8017709172336 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |
| Classe d'efficacité énergétique seconde cavité | A |



Esthétique


| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Esthétique | Classica | Couleur des manettes | Inox |
| Série | Concerto | Nombre de manettes | 8 |
| Design | Standard | Couleur de la sérigraphie | Gris métal |
| Couleur | Noir | Type d'afficheur | Électronique 5 touches |
| Finitions du bandeau de commandes | Tôle émaillée colorée | Porte | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| Logo | Appliqué | Type de verre | Stopsol |
| Position du logo | Bandeau sous le four | Poignée | Smeg Classica |
| Dosseret | Oui | Couleur de la poignée | Inox brossé |
| Couleur de la table de cuisson | Inox | Pieds | Gris métal |
| Manettes de commande | Smeg Classica | Plinthe | Noir |

Programmes / Fonctions

| | |
|-------------------------------------|---|
| Nombre de fonctions de cuisson | 6 |
| Fonctions de cuisson traditionnelle | |

Résistance sole ventilée + Vapor

Clean

 Chaleur tournante

 Statique

 Eco

 Chaleur brassée

 Gril fort

Fonction de nettoyage



Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 4

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



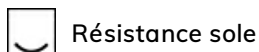
Statique



Gril moyen



Gril fort



Résistance sole

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Vitrocéramique - Simple - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Arrière gauche - Vitrocéramique - Simple - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Central - Vitrocéramique - Extensible - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Arrière droit - Vitrocéramique - Double - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Avant droit - Vitrocéramique - Simple - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Indicateur zone sélectionnée Oui Affichage chaleur résiduelle Oui

Caractéristiques techniques four principal



| | | | |
|---|-------------------------|---|------------------|
| Nombre de lampes | 1 | Nombre de vitres de la porte du four | 3 |
| Volume net de la cavité | 70 l | Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte | 1 |
| Capacité brute (litres) | 79 l | Thermostat de sécurité | Oui |
| Matériau de la cavité | Email Ever Clean | Système de refroidissement | Tangentiel |
| Nombre de niveaux de cuisson | 5 | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 360X460X425 mm |
| Type de niveaux de cuisson | Supports en métal | Contrôle de température | Electromécanique |
| Type d'éclairage | Halogène | Puissance résistance sole | 1200 W |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Puissance résistance voûte | 1000 W |
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Puissance résistance gril | 1700 W |
| Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui | Puissance résistance gril fort | 2700 W |
| Porte démontable | Oui | | |
| Porte intérieure plein verre | Oui | | |

| | | | |
|-----------------------------|-----|---------------------------------|------------|
| Vitre intérieure démontable | Oui | Puissance résistance circulaire | 2000 W |
| | | Type de gril | Electrique |
| | | Gril abattant | Oui |

Options four principal

| | | | |
|------------------------------|-----|----------------------|--------|
| Programmateur/Minuteur | Oui | Température minimale | 50 °C |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 260 °C |

Caractéristiques techniques four secondaire



| | | | |
|------------------------------------|-------------------|---|------------------|
| Volume net de la cavité secondaire | 35 l | Nombre de vitres de la porte du four | 3 |
| Capacité brute (litres) | 36 l | Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte | 1 |
| Matériau de la cavité | Email Ever Clean | Thermostat de sécurité | Oui |
| Nombre de niveaux de cuisson | 4 | Système de refroidissement | Tangentiel |
| Type de niveaux de cuisson | Supports en métal | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 311x206x418 mm |
| Nombre de lampes | 1 | Contrôle de température | Electromécanique |
| Type d'éclairage | Incandescence | Puissance résistance sole | 700 W |
| Puissance de l'éclairage | 25 W | Puissance résistance voûte | 600 W |
| Porte démontable | Oui | Puissance résistance gril | 1300 W |
| Porte intérieure plein verre | Oui | Puissance résistance gril fort | 1900 W |
| Vitre intérieure démontable | Oui | Type de gril | Electrique |

Options four secondaire

| | | | |
|----------------------|-------|----------------------|--------|
| Température minimale | 50 °C | Température maximale | 245 °C |
|----------------------|-------|----------------------|--------|

Accessoires inclus four principal

| | | | |
|--------------------------------------|---|--------------------------------|---|
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 1 | Lèche-frite profond 40 mm | 1 |
| Lèche-frite profond 20 mm | 1 | Grille intégrée au lèche-frite | 1 |

Accessoires inclus - Four secondaire

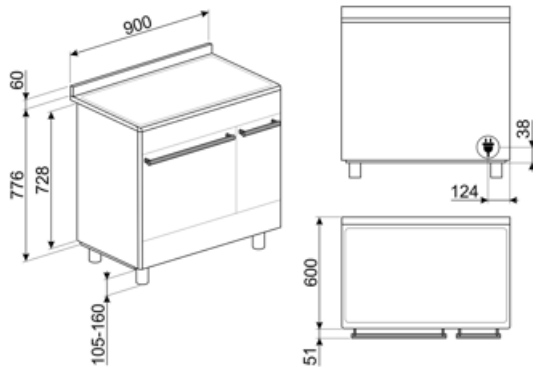
Grille avec arrêt arrière et latéral 1
Lèche-frite maxi four 1

Grille intégrée au lèche-frite 1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique 14000 W
Intensité 37 A
Tension 220-240 V
Tension 2 380-415 V

Longueur du câble d'alimentation 150 cm
Fréquence 50/60 Hz
Borne de raccordement 5 pôles



Not included accessories

AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



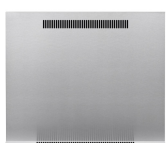
GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



KITPC92X9

Crédence murale, 90 x 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto, double cavité pyrolyse



KITSB9MB



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



SFLK1

Sécurité enfants



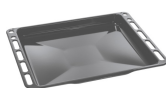
BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



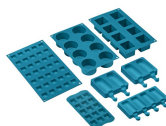
SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary (TT)

-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  Plan vitrocéramique : Le plan vitrocéramique est à la fois très pratique et esthétique.
-  Installation en hauteur
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



Indique le volume utile de la cavité du four.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.

Benefit (TT)

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

Plan de cuisson induction

Les tables de cuisson induction offrent une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

Contrôle par boutons

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons

Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)