

SUK92CBL9

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Ceramico
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Statico
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709172336
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	A








Estetica

Estetica	Classica	Colore manopole	Acciaio
Serie	Concerto	N° manopole	8
Design	Standard	Colore serigrafia	Argento
Colore	Nero	Nome display	Elettronico 5 tasti
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	Porta	Con 2 fasce orizzontali
Logo	Applicato standard	Tipo vetro	Stopsol
Posizione logo	Fascia sotto forno	Maniglia	Smeg Classica
Alzatina	Sì	Colore maniglia	Inox spazzolato
Colore pianale	Acciaio inox	Colore piedini	Silver
Tipologia manopole	Smeg Classica	Zoccolo	Nero

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	6
Funzioni cottura tradizionali	

Base ventilata + Vapor clean	 Statico	 Ventilato
 Termo-ventilato	 Eco	 Grill largo

Funzioni pulizia

 Vapor clean
--

Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 4

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



Statico



Grill stretto



Grill largo



Base

Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Ceramico - Singolo - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Posteriore sinistra - Ceramico - Singolo - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Centrale - Ceramico - Estendibile - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Posteriore destra - Ceramico - Doppio - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Anteriore destra - Ceramico - Singolo - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Indicatore zona selezionata Sì

Spia calore residuo Sì

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci 1

Volume netto della cavità 70 l

Volume lordo della prima cavità 79 l

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani 5

Tipo ripiani Telai

Tipo di luci Alogene

Potenza luce 40 W

Opzioni di programmazione tempo cottura Inizio e fine

Accensione luce all'apertura porta Sì

Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì

N° vetri porta forno 3

N° vetri porta termoriflettenti 1

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 360X460X425 mm

Regolazione della temperatura Elettromeccanica

Resistenza suola - Potenza 1200 W

Resistenza cielo - Potenza 1000 W

Resistenza grill - Potenza 1700 W

Resistenza grill largo - Potenza 2700 W

Resistenza circolare - Potenza 2000 W

Tipo grill Elettrico

Grill basculante Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Sì

Temperatura minima 50 °C

Allarme acustico di fine cottura Sì

Temperatura massima 260 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario



Volume netto, seconda cavità	35 l	N°vetri porta forno	3
Volume lordo della seconda cavità	36 l	N° vetri porta termoriflettenti	1
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Termostato di sicurezza	Sì
N° di ripiani	4	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	311x206x418 mm
N° di luci	1	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Incandescenza	Resistenza suola - Potenza	700 W
Potenza luce	25 W	Resistenza cielo - Potenza	600 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza grill - Potenza	1300 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	1900 W
Vetro interno removibile	Sì	Tipo grill	Elettrico

Opzioni forno secondario

Temperatura minima 50 °C

Temperatura massima 245 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e fermi	1	Bacinella profonda 40mm	1
Bacinella profonda 20mm	1	Griglia inserto bacinella	1

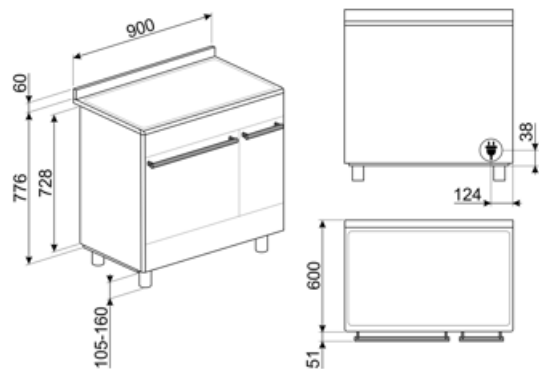
Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop e fermi	1	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella tuttoforno	1		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	14000 W	Lunghezza cavo di alimentazione	150 cm
Corrente	37 A	Frequenza	50/60 Hz
		Morsettiera	5 poli

Tensione 220-240 V
Tensione 2 (V) 380-415 V



Accessori non inclusi

AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



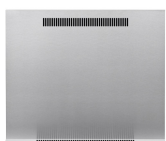
GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KITPC92X9

Schienale acciaio inox, 90cm, per cucine Concerto pirolitiche con doppio forno



KITSB9MB



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



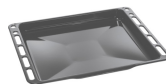
BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KITH95

Kit estensione altezza (950mm), acciaio inox, per cucine Concerto, (911-966mm)



KITPDQ

Kit piedi per riduzione altezza (850mm), acciaio inox, cucine Concerto (850-881mm)



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SCRP

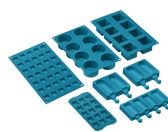
Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici





SFLK1

Blocco sicurezza



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

STONE

Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Glossario simboli



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Installazione a colonna



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.















Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura



Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

- | | |
|---|--|
|  <p>Piano elettrico in vetroceramica: Il piano elettrico in vetroceramica è di grande praticità oltre che di effetto estetico.</p> |  <p>Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.</p> |
|  <p>Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.</p> |  <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p> |
|  <p>Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.</p> |  <p>4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p> |
|  <p>5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p> |  <p>Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.</p> |
|  <p>Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.</p> |  <p>Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.</p> |
|  <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p> |  <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p> |

Benefit

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Vapor Clean

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

Piano cottura ceramico

Il piano in ceramica assicura brevi tempi di cottura e un controllo della temperatura perfetto

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Buttons control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite semplici tasti

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro rimovibile

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

BBQ (accessorio opzionale)

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)