

SUK92CBL9

| | |
|--|--------------------|
| Størrelse komfyr | 90x60 cm |
| Antall stekeovner med energimerking | 2 |
| Varmekilde kammer | Elektrisk |
| Type platetopp | Keramisk |
| Hovedovn, type | Termoventilert ovn |
| Hovedovnstype | Statisk |
| Rengjøringsystem hovedovn | Hydrolytisk |
| EAN-kode | 8017709172336 |
| Energi effektivitetsklasse | A |
| Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2 | A |








Estetisk linje

| | | | |
|-------------------------|-------------------|---------------------|---------------------------|
| Estetikk | Classic | kontroller farge | Rustfritt stål |
| Serie | Concerto | Antall kontroller | 8 |
| Design | Rund design | Farge på silketrykk | Sølv |
| Farge | Sort | Type display | 5 elektroniske knapper |
| Overflate kommandopanel | Emaljert metall | Ovnsdør | Med 2 horisontale paneler |
| Logo | Montert | Glasstype i ovnsdør | Stopsol |
| Posisjon logo | Panel under ovnen | Håndtak | Smeg Classic |
| Kakefat | Ja | Håndtak farge | Børstet rustfritt stål |
| Hettefarge bryterne | Rustfritt stål | Føtter | Sølv |
| | Smeg Classic | Sokkel | Sort |

Programmer/funksjoner

| | |
|---------------------------------------|---|
| Antal kokefunksjoner | 6 |
| Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner | |

| | | |
|---|---|--|
|  Statisk | Vifte undervarme + Vapor clean |  Ventilert |
|  Varmluft |  Eco |  Stor grill |

Rengjøringsfunksjoner

| |
|---|
|  Damprens |
|---|

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal kokefunksjoner ovenn 2 4

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervarme

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Keramisk – enkelt - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Venstre bak - Keramisk – enkelt - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Midten - Keramisk – forlengbar - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Høyre bak - Keramisk – dobbelt - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Høyre foran - Keramisk – enkelt - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Indikator for valgt sone Ja

Restvarmeindikator Ja

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper 1

Nettovolum, stekeovn 1 70 l

Bruttovolum, stekeovn 1 79 l

Materiale ovnsrom Ever clean-emaasje

Antall hyller 5

Type hylleplan Metalstativer

Lystype Halogen

Lyseffekt 40 W

Tidsinnstilling Start og stopp

Lampe tennes når dør åpnes Ja

Avtakbar dør Ja

Innerdør i helglass Ja

Avtakbar innerdør Ja

Antall glass i ovnsdøren 3

Antall varmerefleterende glass i dør 1

Sikkerhetstermostat Ja

Kjølesystem Tangential

Nettomål for ovnsrom (H x B x D) 360X460X425 mm

Temperaturkontroll Elektromekanisk

Undervarmeelement, effekt 1200 W

Overvarmeelement – effekt 1000 W

Grillelement 1700 W

Stor grill – effekt 2700 W

Varmluftselement - effekt 2000 W

Grill type Elektrisk

vippe grill Ja

Funksjoner for hovedovn

Timer Ja

Lydsignal for tilberedningsslutt Ja

Laveste temperatur 50 °C

Høyeste temperatur 260 °C

Tekniske data – ekstraovn



| | | | |
|------------------------|-------------------|--------------------------------------|-----------------|
| Nettovolum, stekeovn 2 | 35 l | Antall glass i ovnsdøren | 3 |
| Nettovolum, stekeovn 2 | 36 l | Antall varmereflekerende glass i dør | 1 |
| Materiale ovnsrom | Ever clean-emalje | Sikkerhetstermostat | Ja |
| Antall hyller | 4 | Kjølesystem | Tangential |
| Type hylleplan | Metalstativer | Nettomål for ovnsrom (H x B x D) | 311x206x418 mm |
| Antall lamper | 1 | Temperaturkontroll | Elektromekanisk |
| Lystype | Glødelampe | Undervarmeelement, effekt | 700 W |
| Lyseffekt | 25 W | Overvarmeelement – effekt | 600 W |
| Avtakbar dør | Ja | Grillelement | 1300 W |
| Innerdør i helglass | Ja | Stor grill – effekt | 1900 W |
| Avtakbar innerdør | Ja | Grill type | Elektrisk |

Funksjoner for ekstraovn

| | | | |
|--------------------|-------|--------------------|--------|
| Laveste temperatur | 50 °C | Høyeste temperatur | 245 °C |
|--------------------|-------|--------------------|--------|

Standardtilbehør – hovedovn

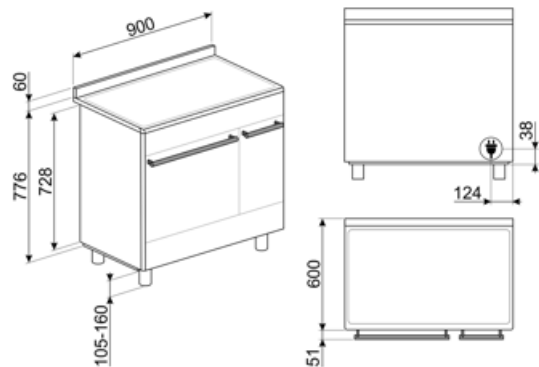
| | | | |
|-----------------------------------|---|----------------|---|
| Rist med bakre stopp og sidestopp | 1 | 40mm ovnsbrett | 1 |
| 20 mm ovnsbrett | 1 | Ovnsrist | 1 |

Standardtilbehør – ekstraovn

| | | | |
|-----------------------------------|---|----------|---|
| Rist med bakre stopp og sidestopp | 1 | Ovnsrist | 1 |
| Bakebrett, maksiovn | 1 | | |

Elektrisk tilkobling

| | | | |
|-----------------------------|-----------|-----------------------------|----------|
| Elektrisk tilkoblingseffekt | 14000 W | Lengde på strømledning (cm) | 150 cm |
| Strøm | 37 A | Frekvens | 50/60 Hz |
| Spenning | 220-240 V | Morsettiera | 5-polet |
| Spenning (V) | 380-415 V | | |



Not included accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



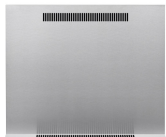
GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITPC92X9

Veggplate 90x60 cm, rustfritt stål, for Concerto-komfyrer, hulrom dobbel pyrolyse



KITSB9MB



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnert for gassovner hvis de settes rett på risten.



SFLK1

Barnesikring



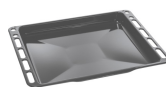
BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



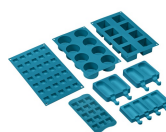
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



















STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



Symbols glossary (TT)

| | |
|---|---|
|  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |  <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p> |
|  <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p> |  <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p> |
|  <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking</p> |  <p>Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.</p> |
|  <p>Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.</p> |  <p>Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.</p> |
|  <p>Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.</p> |  <p>ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret</p> |
|  <p>Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.</p> |  <p>Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.</p> |
|  <p>Keramisk glass: Bunnen på platetoppen er laget av keramisk glass. Varming gjøres av Hi-Light varmeelementene.</p> |  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p> |
|  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p> |  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p> |



Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.



Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Benefit (TT)

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlagning inne i ovnsrommet.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Keramisk platetopp

Keramiske platetopper gir hurtig tilberedning og nøyaktig temperaturkontroll

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)