

SUK92CBL9

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa vitrocerâmica
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Estático
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709172336
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



Design

Design	Classica	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Design	Concerto	Nº de comandos	8
Tipo de fogão	Série Standard	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Cor	Preto	Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Logo	Logótipo aplicado	Tipo de vidro do forno	Vidro silver
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	Puxador	Série Classica
Painel anti salpicos	Sim	Cor do puxador	Aço inox
Cor da placa	Aço inox	Pés	Pés cinzentos
Design dos comandos	Comandos Série Classica	Rodapé	Rodapé em preto

Programas / Funções

Nº funções do forno	6
Funções de forno	



Estático

Fan assisted base + Vapor clean



Ventilado



Termoventilado



Eco



Grill

Funções de limpeza



VaporClean

Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2 4

Traditional cooking functions, cavity 2



Estático



Grill curto



Grill



Base

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Zona vitrocerâmica singular - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Posterior esquerdo - Zona vitrocerâmica singular - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Central - Zona vitrocerâmica extensível - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Posterior direito - Zona vitrocerâmica dupla - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Anterior direito - Zona vitrocerâmica singular - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Indicador da zona selecionada Sim

Indicador de calor residual Sim

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	1	Nº vidros da porta do forno	3
Volume útil	70 l	Nº vidros termorrefletores na porta	1
Capacidade bruta do forno (L)	79 l	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360X460X425 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Potência da resistência inferior	1200 W
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência superior	1000 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência do grill	1700 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência do grill largo	2700 W
Porta desmontável	Sim	Potência da resistência circular	2000 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Vidro interno removível	Sim		

Resistência grill
basculante para fácil
limpeza Sim

Opções do forno principal

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas do forno secundário



Volume útil do 2º forno	35 l	Nº vidros da porta do forno	3
Capacidade bruta do segundo forno (L)	36 l	Nº vidros termorrefletores na porta	1
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Termostato de segurança	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	4	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	311x206x418 mm
Nº de lâmpadas	1	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação incandescente	Potência da resistência inferior	700 W
Potência das lâmpadas	25 W	Potência da resistência superior	600 W
Porta desmontável	Sim	Potência da resistência grill	1300 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Potência do grill largo	1900 W
Vidro interno removível	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno secundário

Temperatura mínima	50 °C	Temperatura máxima	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança traseira e lateral	1	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1

Acessórios incluídos no forno secundário

Grelha com segurança traseira e lateral 1

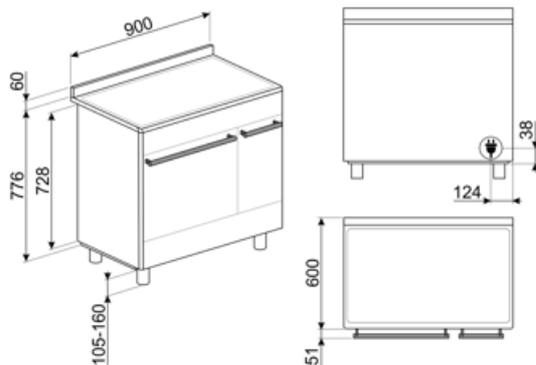
Grelha para inserir no tabuleiro 1

Tabuleiro de forno Maxi 1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal 14000 W
Corrente (Amperes) 37 A
Tensão (Volts) 220-240 V
Tensão 2 (Volts) 380-415 V

Comprimento do cabo de alimentação 150 cm
Frequência (Hz) 50/60 Hz
Bloco de terminais 5 polos



Not included accessories

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



KITPC92X9

Splashback, 90cm, stainless steel, for Concerto cookers with double pyrolytic ovens



KITSB9MB



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



KITH95

Pés para extensão de altura (91-96 cm) em aço inox



KITPDQ

Pés para redução de altura (850 mm), aço inox para fogões



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



SCRP

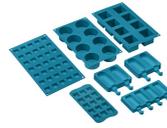
Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki





SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm



Symbols glossary (TT)

- | | |
|---|---|
|  <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p> |  <p>Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.</p> |
|  <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p> |  <p>Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.</p> |
|  <p>Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.</p> |  <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p> |
|  <p>Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.</p> |  <p>Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.</p> |
|  <p>Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.</p> |  <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p> |
|  <p>Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.</p> |  <p>Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.</p> |
|  <p>Placa vitrocerâmica: a base da placa é feita de vidro cerâmico de alta resistência. O aquecimento é realizado pelas resistências.</p> |  <p>O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.</p> |
|  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p> |  <p>Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.</p> |

-
-  Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.
-  Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Benefit (TT)

Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Placa de vitrocerâmica

A placa de vitrocerâmica permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Controlo de botões

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)