

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 |

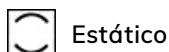


Design

| | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 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

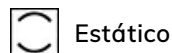


VaporClean

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

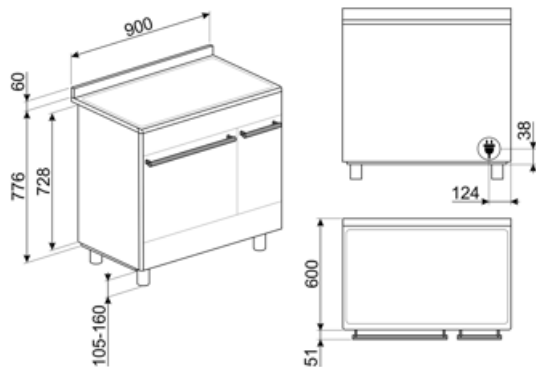
Grelha para inserir no tabuleiro 1

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.



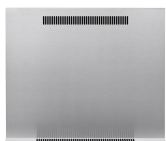
GTT

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.



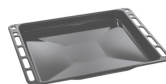
BBQ

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



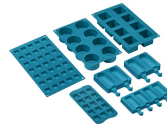


SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

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











SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Placa vitrocerâmica: a base da placa é feita de vidro cerâmico de alta resistência. O aquecimento é realizado pelas resistências.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  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.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
-  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.
-  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.

-
-  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.
-  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.
-  Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.
-  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.
-  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 homogênea 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)