

# SUK92MX9-1

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Static
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709282639
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A



## Aesthetics

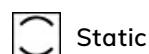


<b>Aesthetic</b>	Classica	<b>Control knobs</b>	Smeg Classic
<b>Serie</b>	Concerto	<b>Controls colour</b>	Stainless steel
<b>Design</b>	Standard	<b>No. of controls</b>	8
<b>Colour</b>	Stainless steel	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Acabamento</b>	Satin	<b>Display</b>	electronic 5 buttons
<b>Command panel finish</b>	Stainless steel	<b>Door</b>	With 2 horizontal strips
<b>Logo</b>	Logotipo embutido	<b>Glass type</b>	Stopsol
<b>Posição do logotipo</b>	Logotipo no painel abaixo do forno	<b>Handle</b>	Smeg Classic
<b>Upstand</b>	Yes	<b>Handle Colour</b>	Brushed stainless steel
<b>Cor da placa</b>	Stainless steel	<b>Storage compartment</b>	Door
<b>Type of pan stands</b>	Cast Iron	<b>Feet</b>	Silver
<b>Type of control setting</b>	Control knobs	<b>Plinth</b>	Black

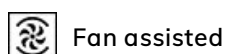
## Programs / Functions

No. of cooking functions 6

Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Circulaire



Eco



Large grill



Fan assisted bottom

Recipes No

## Cleaning functions

 Vapor clean

## Programs / Functions Auxiliary Oven


Funções de cozedura cavidade 2 4

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

 Static

 Small grill

 Large grill

 Fundo

Defrost No

Vapor Clean No

## Hob technical features

**UR**

Total no. of cook zones 5

Front left - Gas - Rapid - 3.00 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Central - Gas - UR - 3.50 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

Type of gas burners Standard

Gas safety valves Yes

Automatic electronic ignition Yes

Burner caps Matt black enamelled

## Main Oven Technical Features



No. of lights 1

Fan number 1

Net volume of the cavity 70 l

Gross volume, 1st cavity 79 l

Cavity material Ever Clean enamel

No. of shelves 5

Type of shelves Metal racks

Roof Liner No

Light type Halogen

Light Power 40 W

Cooking time setting Start and Stop

Light when oven door is open Yes

Removable door Yes

Full glass inner door Yes

Removable inner door Yes

Total no. of door glasses 3

No. of thermo-reflective door glasses 1

Safety Thermostat Yes

Cooling system Tangential

Usable cavity space dimensions (HxWxD) 360X460X425 mm

Temperature control Electro-mechanical

Lower heating element power 1200 W

Upper heating element - Power 1000 W

Grill element 1700 W

Circular heating element - Power 2000 W

Grill type	Electric
Tilting grill	Yes

## Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

## Second Oven Technical Features



Net volume of the second cavity	35 l	No. total door glasses	3
Gross volume, 2nd cavity	36 l	No. thermo-reflective door glasses	1
Cavity material	Ever Clean enamel	Safety Thermostat	Yes
No. of shelves	4	Cooling system	Tangential
Type of shelves	Metal racks	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	311x206x418 mm
Roof Liner	No	Temperature control	Electro-mechanical
No. of lights	1	Lower heating element - power	700 W
Light type	Incandescent	Upper heating element - Power	600 W
Light Power	25 W	Grill element - power	1300 W
Removable door	Yes	Large grill - Power	1900 W
Full glass inner door	Yes	Grill type	Electric
Removable inner door	Yes		

## Options Auxiliary Oven

Timer	No	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	No	Maximum temperature	245 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob



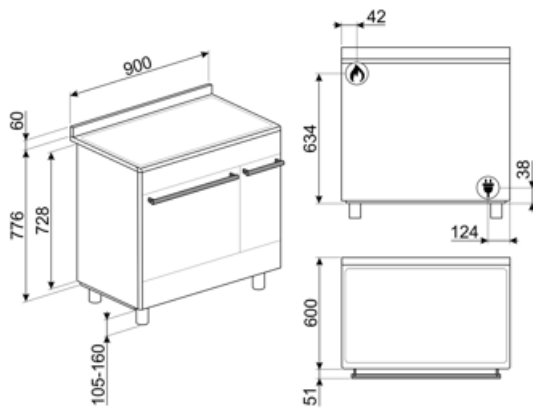
Moka stand	1	Grill mesh	1
Rack com batente traseiro e lateral	2	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
40mm deep tray	1		

## Accessories included for Secondary Oven

Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
Wide baking tray	1		

## Electrical Connection

<b>Plug</b>	No	<b>Electric cable</b>	Installed, Single phase
<b>Electrical connection rating</b>	4800 W	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	120 cm
<b>Current</b>	21 A	<b>Type of electric cable</b>	Double and Three Phase
<b>Voltage</b>	220-240 V	<b>Frequency</b>	50/60 Hz
<b>Voltage 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Bloco de terminais</b>	5 polos



## Compatible 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.



### 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.



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



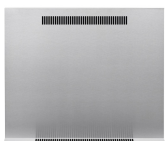
### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITPC92X9

Painel anti-salpicos, 90x60 cm, aço inoxidável, para fogões Concerto, cavidade pirolítica dupla



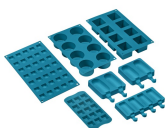
### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



### AL90X9

Suporte adequado para fogões Concerto de 90 cm SX91



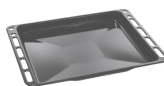
### BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável



### KITPDQ

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



### SFLK1

Bloqueio para crianças































### STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos  
Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary

	Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.		R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Controle dos botões
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.		Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
	Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.		Luz

- 
- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.   |  | O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.  |
|  | Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.  |  | O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.  |
|  | O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.  |  | Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.  |
|  | Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins. |  | Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo. |
|  | Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.   |  | Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.  |
|  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.  |  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.  |

## Benefit (TT)

---

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency



**AirFry (AIRFRY optional accessory)**

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

**Cold door**

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

**Pizza stone (optional accessory)**

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

**BBQ (optional accessory)**

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

**Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

**Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat