

SUK92MX9-1

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Statisk
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709282639
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



Æstetik



Æstetik	Classic	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Serie	Concerto	Betjening farve	Rustfrit stål
Design	Standard	Ant. knapper	8
Farve	Rustfrit stål	Farve silketryk	Sort
Finish	Børstet	Display	elektronisk 5 knapper
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	Låge	Med 2 vandrette paneler
Logo	Præget	Glastype	Stopsol
Logoposition	Panel under ovnen	Håndtag	Smeg Classic
Liste	Ja	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Opbevaringsrum	Låge
Pandeholder type	Støbejern	Fødder	Sølv
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Sokkel	Sort

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



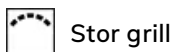
Med ventilator



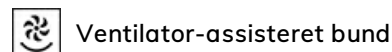
Varmluft



Eco



Stor grill



Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn


Madlavningsfunktioner, 2. rum 4

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

 Statisk

 Lille grill

 Stor grill

 Bund

Komfur tekniske egenskaber

UR

Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Gas - Hurtig - 3.00 kW

Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Central - Gas - UR - 3.50 kW

Bagest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW

Blus Standard

Gas sikkerhedsventiler Ja

Automatisk elektronisk tænding Ja

Kogepladeskjulere Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper 1

Ventilatorantal 1

Nettovolumen, 1. rum 70 l

Bruttovolumen, 1. hulrum 79 l

Ovnrum materiale Ever Clean-emalje

Antal hylder 5

Hylde type Metalhylder

Type af lamper Halogen

Lys effekt 40 W

Tidsindstilling Start og stop

Lys når ovnlågen åbnes Ja

Aftagelig låge Ja

Inderlåge i fuldt glas Ja

Aftagelige indvendig låge Ja

Samlet antal lågeglas 3

Antal termoreflekterende lågeglas 1

Sikkerhedstermostat Ja

Kølesystem Tangentiel

Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) 360X460X425 mm

Temperaturstyring Elektro-mekanisk

Bund-varmelegeme effekt 1200 W

Øvre varmelegeme - effekt 1000 W

Grillelement 1700 W

Varmluftselement - effekt 2000 W

Grill-type	Elektrisk
Hældegitte	Ja

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum	35 l	Samlet antal lågeglas	3
Bruttovolumen, 2. rum	36 l	Antal termoreflekterende lågeglas	1
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Sikkerhedstermostat	Ja
Antal hylder	4	Kølesystem	Tangentiel
Hylde type	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	311x206x418 mm
Antal lamper	1	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Glødelampe	Bund-varmelegeme effekt	700 W
Lys, effekt	25 W	Øverste varmeelement - effekt	600 W
Aftagelig låge	Ja	Grillelement - effekt	1300 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Stor grill - effekt	1900 W
Aftagelige indvendig låge	Ja	Grill-type	Elektrisk

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	Maksimal temperatur	245 °C
-----------------	-------	---------------------	--------

Medfølgende tilbehør hovedovn



Espresso holder	1	Gitterindsats	1
Rist med bag- og sidestop	2	Teleskopskinne, delvist udtræk	1
40mm dyb plade	1		

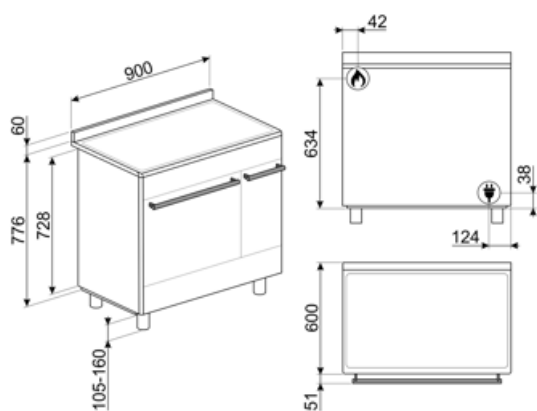
Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
Bageplade, maxi ovn	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering 4800 W
Nuværende 21 A
Spænding 220-240 V
Spænding 2 (V) 380-415 V
Type elektrisk kabel installeret Ja, enkeltfaset

Strømforsyning 120 cm
ledningslængde
Ledningstype Ja, dobbelt- og trefaset
Frekvens 50/60 Hz
Morsettiera 5 ben



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.



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

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



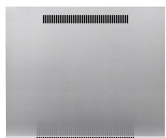
GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITPC92X9

Splash back, 90x60 cm, rustfrit stål, til Concerto fritstående komfurer, Dobbelt pyrolytisk ovnrør



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



AL90X9

Splashback der passer til 90 cm Concerto fritstående komfurer SX91



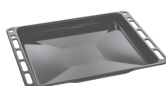
BG6090-1

Støbejernsgrillplade egnet til Concerto fritstående komfurer



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



KITPDQ

Højdereducerende fødder (850 mm), rustfrit stål, til fritstående komfurer



PPX6090-1

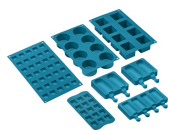
Grillplade i rustfrit stål egnet til 90 cm Concerto fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring





SMOLD















Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

















STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Symbols glossary (TT)

 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</p>	 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>
 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>	 <p>Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>
 <p>Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.</p>	 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>
 <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>	 <p>Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.</p>

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Gasovne tilbyder øjeblikkelig varmestyring, reducerede tilberedningstider og evnen til at bage ved meget lavere temperaturer end elektriske ovne. |  | Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren. |
|  | Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring. |  | Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen. |
|  | Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer. |  | Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer. |
|  | Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen. |  | Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger. |
|  | Hældegitte: hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin. |  | Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt. |
|  | Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet. |  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |
|  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |  | Knapbetjening |

Benefit (TT)

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber