

SUK92MX9-1

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Estático
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709282639
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A



Estética



Estética	Clásica	Mandos	Smeg Clásica
Serie	Concerto	Color mandos	Acero inoxidable
Diseño	Estándar	N.º de mandos	8
Color	Acero inoxidable	Color serigrafía	Negro
Acabado	Satinado	Pantalla/Reloj	electrónico 5 botón
Acabado panel de mandos	Acero inoxidable	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Logo	Embutido	Tipo de vidrio	Stopsol
Posición logo	Banda bajo el horno	Tirador	Smeg Clásica
Trasera	Si	Color maneta	Inox
Color Encimera	Acero inoxidable	Compartimento	Solapa
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Pies	Plata
Tipo de regulación mandos	Mandos	Zócalo	Negro

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	6
Funciones de cocción tradicionales	

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 ECO	 Grill ancho	 Inferior ventilado

Función limpieza



Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad 4
Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.



Estático



Grill estrecho



Grill ancho



Inferior

Características técnicas encimera

UR

Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Gas - RP - 3.00 kW

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Central - Gas - URP - 3.50 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Sistema de válvulas de seguridad Si

Encendido del gas desde los mandos Si

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



Nº luces 1

Número ventiladores 1

Volumen útil del primer compartimento de cocción 70 l

Capacidad bruta (Lt) horno 1 79 l

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N.º de estantes 5

Tipo de estantes Metálicos

Tipo de luz Halógenas

Potencia luz 40 W

Opciones de programación tiempo de cocción Inicio y fin

Encendido de la luz al abrir la puerta Si

Puerta desmontable Si

Vidrio interno desmontable Si

N.º de vidrios de puerta horno 3

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 1

Termostato de seguridad Si

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 360X460X425 mm

Regulación de la temperatura Electromecánico

Resistencia inferior - Potencia 1200 W

Resistencia superior - Potencia 1000 W

Puerta interna de vidrio	Si	Resistencia grill - Potencia	1700 W
		Resistencia circular - Potencia	2000 W
		Tipo de grill	Eléctrico
		Grill basculante	Si

Opciones horno principal

Programador de tiempo	Si	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Si	Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	35 l	N.º de vidrios de puerta horno	3
Capacidad bruta (Lt) horno 2	36 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Termostato de seguridad	Si
N.º de estantes	4	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Telai	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	311x206x418 mm
Nº de luces	1	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de luz	Incandescencia	Resistencia inferior - Potencia	700 W
Potencia luz	25 W	Resistencia superior - Potencia	600 W
Puerta desmontable	Si	Resistencia grill - Potencia	1300 W
Puerta interna de vidrio	Si	Resistencia grill ancho - Potencia	1900 W
Vidrio interno desmontable	Si	Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno secundario

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

Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla para moka	1	Rejilla inserción bandeja	1
Rejilla con tope trasero y lateral	2	Guías telescópicas de extracción parcial	1
Bandeja profunda 40mm	1		

Equipo accesorios horno secundario

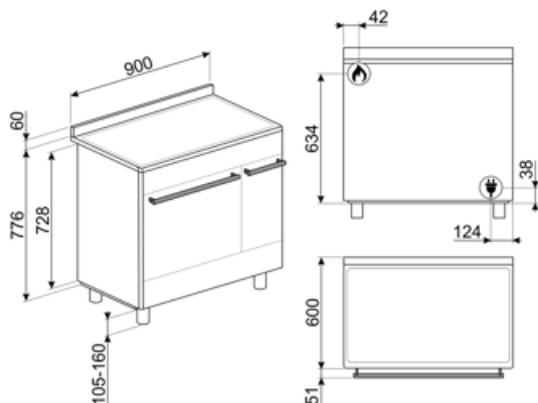
Rejilla con tope trasero y lateral 1
Bandeja horno 1

Rejilla inserción bandeja 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica 4800 W
Corriente 21 A
Tensión 220-240 V
Tensión 2 (V) 380-415 V
Electric cable Installed, Single phase

Largo del cable de alimentación 120 cm
Tipo de cable eléctrico Double and Three Phase
Frecuencia 50/60 Hz
Bornera 5 poli



Not included accessories

AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freír de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos succulentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



AL90X9

Tope posterior compatible con cocinas de concierto de 90 cm y SX91



BG6090-1

Grill de hierro fundido adecuada para cocinas Concerto SX91MF9, SX91GV9-1



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



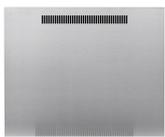
KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



KITPC92X9

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



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



PPX6090-1

Plancha de acero inoxidable, apta para cocinas Concerto



PRTX



Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.

SMOLD



Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

SFLK1



STONE



Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Symbols glossary (TT)

-  Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.
-  Instalación en columna
-  Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
-  Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores.
-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
-  Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .
-  Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .
-  ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .

-  Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.
-  Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.
-  Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.
-  Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.
-  Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.
-  Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno
-  Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.
-  2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.
-  Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.
-  Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno
-  Knobs control

Benefit (TT)

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato

Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

Compartimento de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.