

# SUK92MX9-1

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Statico
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709282639
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	A



## Estetica



<b>Estetica</b>	Classica	<b>Tipologia manopole</b>	Smeg Classica
<b>Serie</b>	Concerto	<b>Colore manopole</b>	Acciaio
<b>Design</b>	Standard	<b>N° manopole</b>	8
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Finitura</b>	Satinato	<b>Nome display</b>	Elettronico 5 tasti
<b>Finitura pannello comandi</b>	Acciaio	<b>Porta</b>	Con 2 fasce orizzontali
<b>Logo</b>	Imbutito	<b>Tipo vetro</b>	Stopsol
<b>Posizione logo</b>	Fascia sotto forno	<b>Maniglia</b>	Smeg Classica
<b>Alzatina</b>	Sì	<b>Colore maniglia</b>	Inox spazzolato
<b>Colore pianale</b>	Acciaio inox	<b>Vano</b>	Ribaltina
<b>Tipo griglie</b>	Ghisa	<b>Colore piedini</b>	Silver
<b>Tipo di regolazione comandi piano</b>	Manopole	<b>Zoccolo</b>	Nero

## Programmi / Funzioni forno principale

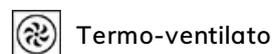
N° funzioni di cottura	6
Funzioni cottura tradizionali	



Statico



Ventilato



Termo-ventilato



Eco



Grill largo



Base ventilata

## Funzioni pulizia

 Vapor clean

## Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 4

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

 Statico

 Grill stretto

 Grill largo

 Base

## Caratteristiche tecniche pianale

**UR**

**Numero totale di zone di cottura** 5

Anteriore sinistra - Gas - Rapido - 3.00 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Centrale - Gas - Ultrarapido - 3.50 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

**Tipo bruciatori gas** Standard

**Valvolatura di sicurezza** Sì

**Accensione gas su manopole** Sì

**Cappellotti bruciatori gas** Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale



**N° di luci** 1

**N° di ventole** 1

**Volume netto della cavità** 70 l

**Volume lordo della prima cavità** 79 l

**Materiale della cavità** Smalto Ever Clean

**N° di ripiani** 5

**Tipo ripiani** Telai

**Tipo di luci** Alogene

**Potenza luce** 40 W

**Opzioni di programmazione tempo cottura** Inizio e fine

**Accensione luce all'apertura porta** Sì

**Porta smontabile** Sì

**Porta interna tuttovetro** Sì

**Vetro interno removibile** Sì

**N° vetri porta forno** 3

**N° vetri porta termoriflettenti** 1

**Termostato di sicurezza** Sì

**Sistema di raffreddamento** Tangenziale

**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** 360X460X425 mm

**Regolazione della temperatura** Elettromeccanica

**Resistenza suola - Potenza** 1200 W

**Resistenza cielo - Potenza** 1000 W

**Resistenza grill - Potenza** 1700 W

**Resistenza circolare - Potenza** 2000 W

Tipo grill	Elettrico
Grill basculante	Sì

## Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

## Caratteristiche tecniche forno secondario



Volume netto, seconda cavità	35 l	N°vetri porta forno	3
Volume lordo della seconda cavità	36 l	N° vetri porta termoriflettenti	1
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Termostato di sicurezza	Sì
N° di ripiani	4	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	311x206x418 mm
N° di luci	1	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Incandescenza	Resistenza suola - Potenza	700 W
Potenza luce	25 W	Resistenza cielo - Potenza	600 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza grill - Potenza	1300 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	1900 W
Vetro interno removibile	Sì	Tipo grill	Elettrico

## Opzioni forno secondario

Temperatura minima	50 °C	Temperatura massima	245 °C
--------------------	-------	---------------------	--------

## Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia per moka	1	Griglia inserto bacinella	1
Griglia forno con stop e fermi	2	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1
Bacinella profonda 40mm	1		

## Dotazione accessori forno secondario

Griglia inserto bacinella	1
---------------------------	---

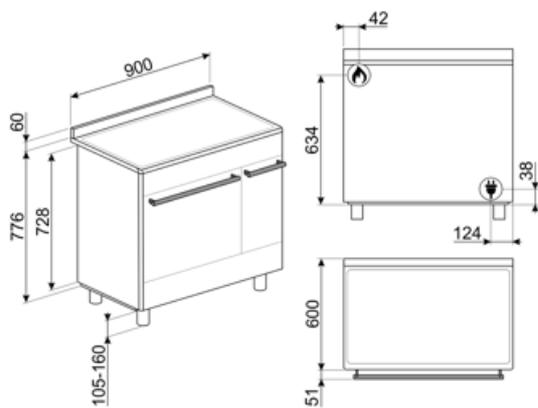
Griglia forno con stop e fermi 1

Bacinella tuttoforno 1

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico 4800 W  
Corrente 21 A  
Tensione 220-240 V  
Tensione 2 (V) 380-415 V  
Cavo elettrico Installato, Monofase

Lunghezza cavo di alimentazione 120 cm  
Altre modalità di collegamento Bifase e Trifase  
Frequenza 50/60 Hz  
Morsettiera 5 poli



## Accessori non inclusi

### AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



### BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



### BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### KITPC92X9

Schienale acciaio inox, 90cm, per cucine Concerto pirolitiche con doppio forno



### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



### AL90X9

Alzatina inox per cucine Concerto 90cm con piano gas e forno MF



### BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



### BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### KITH95

Kit estensione altezza (950mm), acciaio inox, per cucine Concerto, (911-966mm)



### KITPDQ

Kit piedi per riduzione altezza (850mm), acciaio inox, cucine Concerto (850-881mm)



### PPX6090-1

Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Concerto

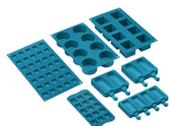


### PRTX



Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.

### SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

### SFLK1



Blocco sicurezza

### STONE



Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.  
Dimensioni:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Glossario simboli

-  Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
-  Installazione a colonna
-  Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo
-  Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-   Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura
-  Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.
-  Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.
-  ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura

-  **Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  **Forno a gas:** Il forno a gas ripropone i valori di una cottura tradizionale, caratterizzata da un naturale e costante mantenimento della temperatura. Il grill, utilizzabile solo quando la cottura a gas non è attiva, completa la preparazione dei cibi consentendone la doratura finale. A garanzia della massima affidabilità, i forni a gas sono dotati di un triplice sistema di sicurezza.
-  **Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  **4 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Guide telescopiche:** Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.
-  **Grill basculante:** La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.
-  **Vapor clean:** la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**
-  **Resistenza grill centrale:** questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.
-  **Interno porta tuttovetro:** L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Controllo elettronico:** Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
-  **Bruciatore Ultrarapido:** Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**
-  **Controllo con manopole**

---

## Benefit

---

### **True convection**

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

### **Piano cottura a gas**

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

### **Vapor Clean**

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

### **Single turbine**

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme

### **Cavità isoterma**

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

### **Raffreddamento tangenziale**

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

### **Luci alogene multilivello**

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

### **Buttons control**

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite semplici tasti

### **Guide Telescopiche**

Praticità nell'estrazione e inserimento delle bacinelle nel forno in tutta sicurezza grazie alle guide telescopiche

### **Altezza regolabile**

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

### **Vetro interno rimovibile**

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro rimovibile

### **Cottura multi-livello**

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

### **Porta fredda**

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

### **AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)**

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

### **BBQ (accessorio opzionale)**

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

### **Pizza stone (accessorio opzionale)**

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

### **Scomparto inferiore**

Più spazio grazie allo scomparto inferiore, ideale per riporre accessori o utensili da cucina