

# SUK92MX9-1

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Estático
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709282639
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



## Design



<b>Tipo de fogão</b>	Série Standard	<b>Design dos comandos</b>	Comandos Série Classica
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos em aço inox	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Design</b>	Classica	<b>Nº de comandos</b>	8
<b>Logo</b>	Logótipo embutido	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Cor</b>	Aço inox	<b>Display/ relógio</b>	5 comandos eletrónicos
<b>Posição do logótipo</b>	Logótipo no painel abaixo do forno	<b>Estética da porta</b>	Porta com dois perfis horizontais
<b>Acabamentos</b>	Aço inox escovado	<b>Tipo de vidro do forno</b>	Vidro silver
<b>Painel anti salpicos</b>	Sim	<b>Puxador</b>	Série Classica
<b>Design</b>	Concerto	<b>Cor do puxador</b>	Aço inox
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Gaveta de arrumação</b>	Zona de arrumação com tampa
<b>Tipo grelhas</b>	Grelhas em ferro fundido	<b>Pés</b>	Pés cinzentos
<b>Comandos</b>	Rotativos	<b>Rodapé</b>	Rodapé em preto

## Programas / Funções

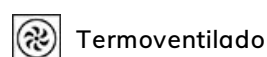
Nº funções do forno 6  
 Funções de forno



Estático



Ventilado



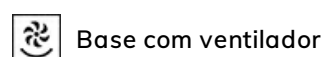
Termoventilado



Eco



Grill



Base com ventilador

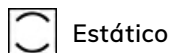
## Funções de limpeza



## 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 - Queimador a gás rápido - 3.00 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Central - Queimador a gás ultrarrápido - 3.50 kW

Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Tipo de queimadores a gás Queimadores a gás standard Válvulas de segurança corte rápido do gás Sim

Ignição eletrónica nos comandos Sim Tampas dos queimadores a gás Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

## Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	1	Vidro interno removível	Sim
Nº de ventiladores	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		
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim		
Iluminação na abertura da porta	Sim		
Porta desmontável	Sim		

<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W
		<b>Potência do grill</b>	1700 W
		<b>Potência da resistência circular</b>	2000 W
		<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
		<b>Resistência grill basculante para fácil limpeza</b>	Sim

## Opções do forno principal

<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Características técnicas do forno secundário



<b>Volume útil do 2º forno</b>	35 l	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Capacidade bruta do segundo forno (L)</b>	36 l	<b>Nº vidros termorreletores na porta</b>	1
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	4	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	311x206x418 mm
<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação incandescente	<b>Potência da resistência inferior</b>	700 W
<b>Potência das lâmpadas</b>	25 W	<b>Potência da resistência superior</b>	600 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência da resistência grill</b>	1300 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência do grill largo</b>	1900 W
<b>Vidro interno removível</b>	Sim	<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico

## Opções do forno secundário

<b>Temperatura mínima</b>	50 °C	<b>Temperatura máxima</b>	245 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Acessórios incluídos no forno principal



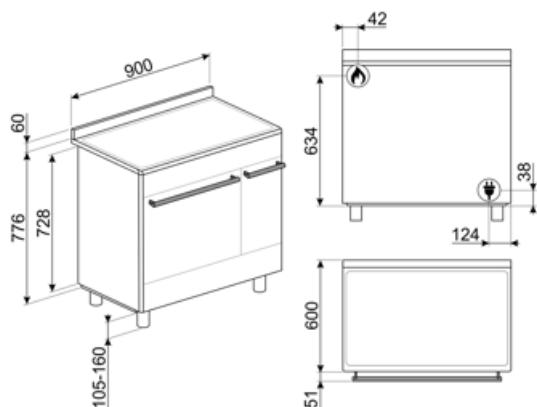
Grelha redutora em esmalte	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Grelha com segurança traseira e lateral	2	Guias telescópicas de extração parcial	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1		

## 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	4800 W	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Corrente (Amperes)	21 A	Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos
Electric cable	Instalado, monofásico	Ficha elétrica	Não



## Acessórios Compatíveis

### 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.



### AL90X9

Painel traseiro alto com ventilação para fogões Concerto e Sinfonia 90 cm x 60 cm



### 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.



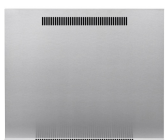
### GTT

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 pyrolitic ovens



### 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



### AIRFRY2

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 peixe, garantindo uma crocância perfeita.



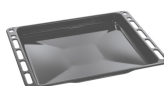
### BBQ

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

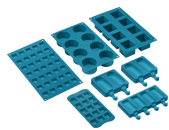
Pés para redução de altura (850 mm), aço inox para fogões



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças





### SMOLD

















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















### 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

## Symbols glossary

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  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.
-  Luz: acende a iluminação no interior.
-  Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.
-  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.
-  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.

-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Knobs control

---

## Benefit (TT)

---

### Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

### 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

### Controlo de botões

Definição do temporizador fácil e intuitiva através de um simples botão

### Storage compartment

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

### 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.

### Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

### Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### Telescopic guides

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

### Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

**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)**

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

**Cavidade Isotérmica**

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

**Turbina única**

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo