

# SUK62MX8

Taille du centre de cuisson	60x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Statique
Code EAN	8017709144968
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



## Esthétique



<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Série</b>	Concerto	<b>Type d'afficheur</b>	Électronique 5 touches
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Couleur des touches</b>	Noir
<b>Finition</b>	Satiné	<b>Nombre de manettes</b>	6
<b>Design</b>	Standard	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Porte</b>	Avec 2 bandeaux horizontaux	<b>Poignée</b>	Smeg Classica
<b>Dosseret</b>	Oui	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Type de grilles</b>	Fonte	<b>Type de verre</b>	Stopsol
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Logo</b>	Embouti
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox	<b>Position du logo</b>	Porte du four
<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica		

## Programmes / Fonctions

### Fonctions de cuisson traditionnelle



Chaleur tournante

## Programmes / Fonctions four secondaire

Résistance sole + voûte



## Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Statique



Gril moyen



Gril fort



Résistance sole

## Caractéristiques techniques table de cuisson



**Nombre total de foyers** 4

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide - 3.50 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.75 kW

Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.75 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

**Type de brûleur gaz** Standard

**Thermocouple**

Oui

**Allumage intégré aux manettes** Oui

**Chapeaux de brûleurs gaz**

Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



**Nombre de lampes** 1

**Volume net de la cavité** 61 l

**Capacité brute (litres)** 70 l

**Matériau de la cavité** Email Ever Clean

**Nombre de niveaux de cuisson** 4

**Type de niveaux de cuisson** Supports en métal

**Type d'éclairage** Halogène

**Puissance de l'éclairage** 40 W

**Options de programmation de la durée de cuisson** Début et fin de cuisson

**Porte démontable** Oui

**Porte intérieure plein verre** Oui

**Vitre intérieure démontable** Oui

**Nombre de vitres de la porte du four** 2

**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte** 1

**Thermostat de sécurité** Oui

**Système de refroidissement** Tangentiel

**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** 316x460x412 mm

**Contrôle de température** Electromécanique

**Puissance résistance circulaire** 2700 W

## Options four principal

**Programmateur/Minuteur** Oui

**Signal sonore fin de cuisson** Oui

**Température minimale** 50 °C

**Température maximale** 245 °C

## Caractéristiques techniques four secondaire



<b>Volume net de la cavité secondaire</b>	35 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Capacité brute (litres)</b>	41 l	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	2	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	169x440x443 mm
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril fort</b>	2700 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Type de gril</b>	Electrique
<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui	<b>Gril abattant</b>	Oui
<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	2		

## Options four secondaire

<b>Température minimale</b>	50 °C	<b>Température maximale</b>	245 °C
-----------------------------	-------	-----------------------------	--------

## Accessoires inclus four principal

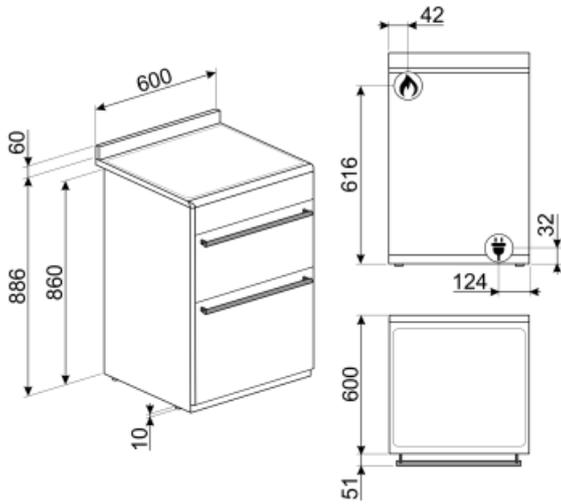
<b>Grille en acier pour Moka</b>	1	<b>Lèche-frite profond 40 mm</b>	1
<b>Grille avec arrêt arrière et latéral</b>	1	<b>Grille intégrée au lèche-frite</b>	1

## Accessoires inclus - Four secondaire

<b>Grille avec arrêt arrière et latéral</b>	1	<b>Grille intégrée au lèche-frite</b>	1
<b>Lèche-frite profond 40 mm</b>	1		

## Raccordement électrique

<b>Puissance nominale électrique</b>	5500 W	<b>Longueur du câble d'alimentation</b>	120 cm
<b>Intensité</b>	24 A	<b>Fréquence</b>	50/60 Hz
<b>Tension</b>	220-240 V	<b>Borne de raccordement</b>	5 pôles
<b>Tension 2</b>	380-415 V		



## Not included accessories



### PPX6090

Plaque teppan yaki en inox pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



### AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits.



### SFLK1

Sécurité enfants

### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### KITPBX

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Portofino et Sinfonia (à 850 mm)

### BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

### PPX6090-1

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



### KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)

### AL60

Support adapté aux centres de cuisson Concerto de 60 cm avec plan de cuisson gaz



### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes.



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### KITP60X9

Crédence murale, 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto pyrolyse



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



## Symbols glossary (TT)

-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  Porte double vitre
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  A-10% : Certains produits Smeg permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 10% par rapport à la classe A, tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



Indique le volume utile de la cavité du four.



2 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Indique le volume utile de la cavité du four.