



4 fonctions

Thermostat réglable de 50° à 245°C

**Porte intérieure plein verre démontable**

**Volume net 36 litres, brut 41 litres**

**Supports latéraux en métal**

**3 niveaux de cuisson**

Dimensions nettes cavité :  
(H x L x P) : 169 x 440 x 443 mm

**Voûte mobile**

Eclairage 1 lampe

Porte tempérée double vitre

Puissance grill fort: 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection  
naturelle: 0,74 kW

**Ventilation forcée de refroidissement**

Puissance nominale: 12,90 kW

**Accessoires:**

2 lèchefrites (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

2 grilles

## Fonctions

---



Four principal



Four auxiliaire

## Options

---

- **KIT60PX** - Crédence murale inox
- **KIT60X** - Crédence murale inox

## Versions

---

- **SUK62CMX8** - Inox



## Four principal



### Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

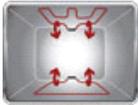
Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.

## Four auxiliaire



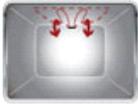
### Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



### Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



### Résistances grill central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.



### Résistances grill large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



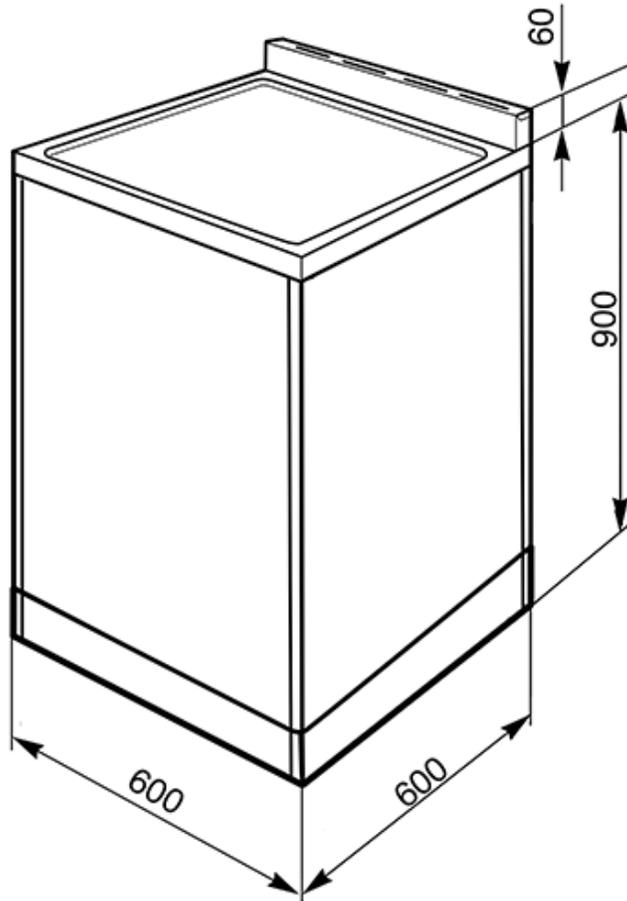
## SUK62CBL8

classica

Cuisinière  
type de plan: vitrocéramique  
4

Double cavité  
60 cm

noir  
classe énergétique AA



SMEG France  
9, Rue Linus Carl Pauling  
CS 80548  
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex  
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14  
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77