

SUK62CMX8

classica

Cuisinière, multifonction, 60 cm, inox, esthétique classica, double four, chaleur tournante, vitrocéramique
Classe énergétique A A

EAN13: 8017709149802

Plan de cuisson vitrocéramique :

4 foyers High-Light dont:

Arrière gauche: 1,20 kW - Ø 147 mm

Avant gauche double: 0,75 + 1,45 kW - Ø 212 mm

Arrière droit extensible: 1,40 + 0,80 kW - Ø 170 + 265 mm

Avant droit: 1,80 kW - Ø 182 mm

Touches sensibles

Affichage chaleur résiduelle

Affichage foyer en fonctionnement

Four principal électrique, émail easy to clean:



1 fonction

Programmateur électronique début et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 245°C

Chaleur tournante

Porte intérieure plein verre démontable

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 61 litres, brut 70 litres

Supports latéraux en métal

4 niveaux de cuisson

Dimensions nettes cavité :

(H x L x P) : 316 x 444 x 425 mm

Eclairage 1 lampe

Porte tempérée double vitre

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,79 kW

Ventilation forcée de refroidissement

Four secondaire statique:



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 gril 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

- **SUK62CBL8** - Noir



Four principal



Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

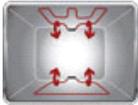
Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes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



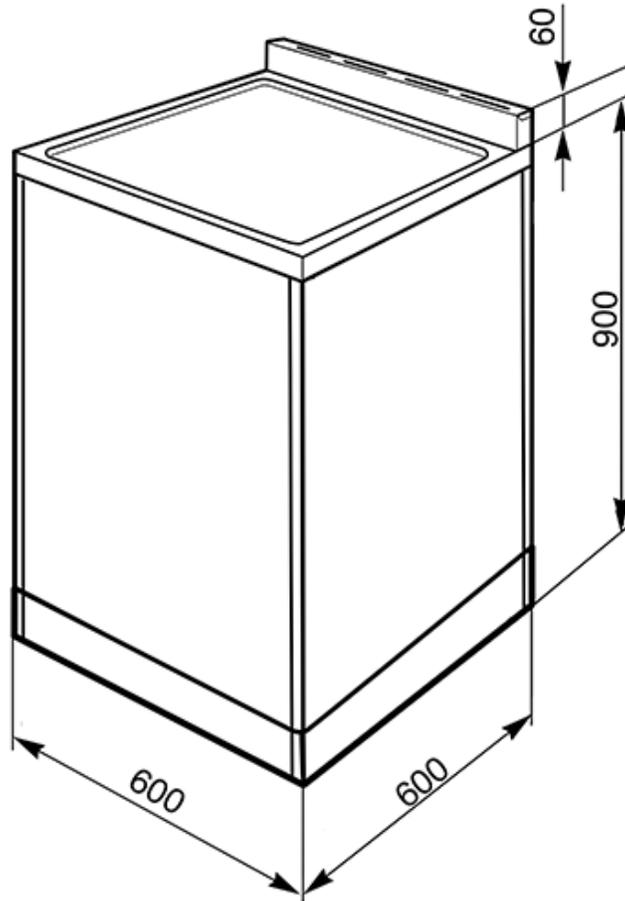
SUK62CMX8

classica

Cuisinière
type de plan: vitrocéramique
4

Double cavité
60 cm
inox

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