

SNLK60MX9

Categorie fornuis	60x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709237523
Energie-efficiëntieklasse	A



Design



Esthetiek	Universeel	Kleur knoppen	RVS
Series	Concerto	Display	Elektronisch 5 toetsen
Kleur	RVS	Kleur toetsen	Zwart
Afwerking	Geborsteld	Aantal bedieningsknoppen	5
Design	Standaard	Kleur serigrafie	Zwart
Deur	Geheel glas	Handgreep	Smeg Tondino
Upstand	Ja	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Type pannendragers	Gietijzer	Type glas	Stopsol
Kleur kookplaat	RVS	Pootjes	Zilver
Afwerking bedieningspaneel	RVS	Logo	In reliëf
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Positie logo	Strook onder de oven

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	6
Traditionele kookfuncties	



Statisch



Geventileerd



ECO



Grote vlak-grill



Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Schoonmaak functie



Vapor Clean

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Gas - URP - 3.50 kW

Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.05 kW

Type gasbranders Standaard

Automatische
vonkontsteking Ja

Thermobeveiliging

Ja

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 1

Aantal ventilatoren 1

Netto inhoud 70 l

Bruto inhoud 1e oven 79 l

Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus 5

Type ovenrekken Metalen zijsteunen

Soort verlichting Halogeen

Vermogen lamp 40 W

Instelling kooktijd Start en stop

Automatische Ja

inschakeling verlichting
bij openen deur

Deur openen naar beneden

Uitneembare ovendeur Ja

Volledig glazen
binnendeur Ja

Uitneembaar glas
binnendeur Ja

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo- 1

reflecterende ruiten

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare
interne ovenruimte
(hxbxd) 360X460X425 mm

Temperatuurregeling Elektro-mechanisch

Onderwarmte -
vermogen 1200 W

Bovenwarmte -
vermogen 1000 W

Grill - vermogen 1700 W

Grote vlakgrill -
vermogen 2700 W

Type grill Elektrisch

Opties primaire oven

Timer Ja

Akoestisch signaal
einde kooktijd Ja

Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Gietijzeren wokring 1

Rek met achter- en
zijstop 1

Houder t.b.v. caffettiera 1

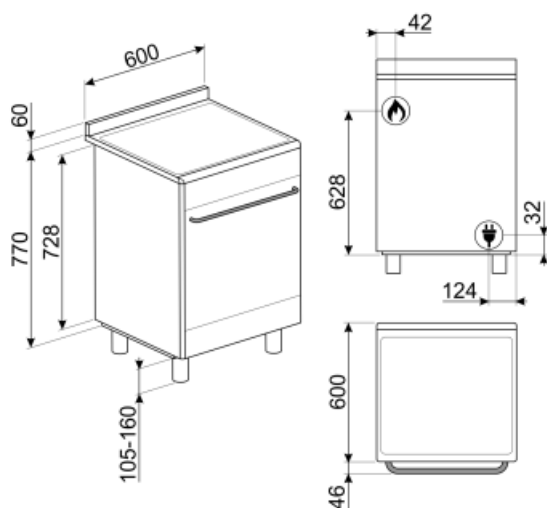
Bakplaat (40 mm)

1

Elektrische aansluiting

Stekker (F;E) Schuko
Aansluitwaarde 2800 W
Stroom 13 A
Spanning 220-240 V

Type of electric cable installed Yes, Single phase
Lengte voedingskabel 110 cm
Frequentie 50/60 Hz
Aansluitkast 3 polig



Accessoires niet inbegrepen

AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



BG6090-1

Gietijzeren grillplaat geschikt voor Concerto fornuizen



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



BBQ

Dubbelzijdig



SFLK1

Kinderslot



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



KITH95

Hoogte uitbreidingsset (min.13cm - max.19,5cm), roestvrij staal



PPX6090-1

Stainless steel Teppanyaki plate, suitable for Concerto cookers



AL60

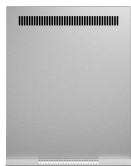
Opstand geschikt voor 60cm Concertofornuizen met gaskookplaat MF oven



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



**KITP60X9**

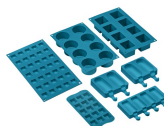
Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven

**BN640**

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep

**GTT**

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

**SMOLD**

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren.
Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C

Symbols glossary (TT)

	Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.		Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
	A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie		Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
	Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.		Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
	Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.		De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
	ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment		De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
	Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.		All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
	The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.		verlichting
	The oven cavity has 5 different cooking levels.		Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.
	Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.		The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

