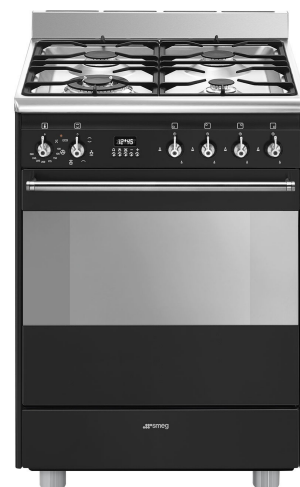


# SNLK61MA9

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	8017709237530
Energie-efficiëntieklasse	A



## Design

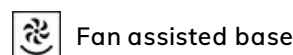
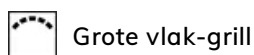


<b>Design</b>	Standaard	<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Classici
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Gekleurd plaatstaal	<b>Kleur knoppen</b>	Roestvrij staal
<b>Esthetiek</b>	Classici	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	6
<b>Logo</b>	In reliëf	<b>Kleur serigrafie</b>	Zilver
<b>Kleur</b>	Antraciet	<b>Display</b>	Elektronisch 5 toetsen
<b>Positie logo</b>	Strook onder de oven	<b>Deur</b>	Met 2 horizontale stroken
<b>Opstand</b>	Ja	<b>Type glas</b>	Stopsol
<b>Series</b>	Concerto	<b>Handgreep</b>	Smeg Classici
<b>Kleur kookplaat</b>	Roestvrij staal	<b>Kleur handgreep</b>	Geborsteld roestvrijstaal
<b>Type pannendragers</b>	Gietijzer	<b>Pootjes</b>	Zilver
<b>Type bediening</b>	Bedieningsknoppen		

## Programma's / functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele kookfuncties



Schoonmaak functie



## 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

Branderdeksels

Ja

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-  
reflecterende ruiten 2

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare  
interne ovenruimte 360X460X425 mm

(hxbxd)

Temperatuurregeling Elektro-mechanisch

Onderwarmte -  
vermogen 1200 W

Bovenwarmte -  
vermogen 1000 W

Grill - vermogen 1700 W

Circulatie - vermogen 2000 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

Houder t.b.v. caffettiera 1

Bakplaat (40 mm) 1

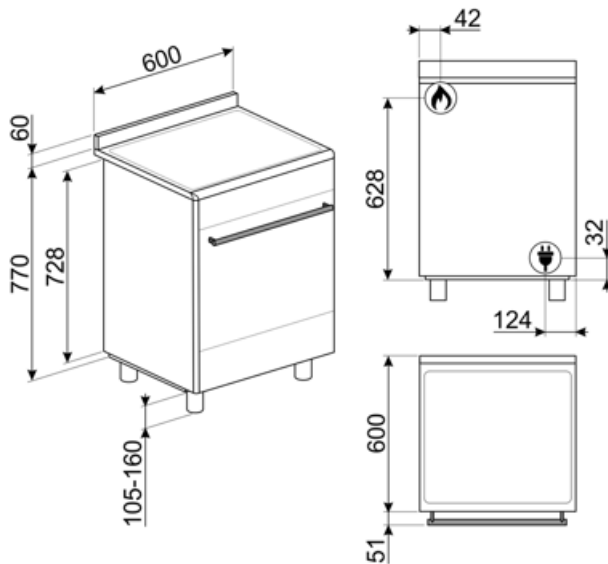
Inzetrooster 1

Rek met achter- en zijstop 1

Bakplaat (20 mm) 1

## Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	2800 W	Lengte voedingskabel	110 cm
Stroom	13 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Aansluitkast	3 polig
Electric cable	Installed, Single phase	Stekker	(F;E) Schuko



## Compatibele Accessoires

### 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.



### AL60

Opstand geschikt voor 60cm Concertofornuizen met gaskookplaat MF oven



### BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### BNP608T

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



### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### KITH95

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



### KITPDQ

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



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BBQ

Dubbelzijdig



### BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### KIT600SNL-9

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



### KITP60X9

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



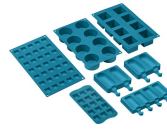
### PALPZ

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





**SFLK1**  
Kinderslot























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

### STONE

Rectangular refractory stone Ideal for  
cooking pizzas with the same results as  
a typical wood-fired oven. Can also be  
used for baking bread, focaccias and  
other recipes such as pies, flans or  
biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5  
cm.



## Symbols glossary

 <p>Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.</p>	 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>
 <p>Installation in column: Installation in column.</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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).</p>	 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>
 <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>	 <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>
 <p>verlichting</p>	 <p>Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.</p>
 <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>	 <p>Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.</p>
 <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p>	 <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>



Knobs control