SNLK61MX9

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	8017709238117
Energie-efficiëntieklasse	A



Esthetiek

Esthetiek	Classici	**Kleur knoppen**	RVS
Series	Concerto	**Display**	Elektronisch 5 toetsen
Kleur	RVS	**Kleur toetsen**	Zwart
Afwerking	Geborsteld	**Aantal bedieningsknoppen**	6
Design	Standaard		
Deur	Met 2 horizontale stroken	**Kleur serigrafie**	Zwart
Upstand	Ja	**Handgreep**	Smeg Classici
Type pannendragers	Gietijzer	**Kleur handgreep**	Geborsteld roestvrijstaal
Kleur kookplaat	RVS	**Type glas**	Stopsol
Afwerking bedieningspaneel	RVS	**Pootjes**	Zilver
		Logo	In reliëf
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	**Positie logo**	Strook onder de oven

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- ECO
- Grote vlak-grill
- 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	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Netto inhoud	70 l	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Bruto inhoud 1e oven	79 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Aantal kookniveaus	5	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360X460X425 mm
Soort verlichting	Halogeen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Vermogen lamp	40 W	**Onderwarmte - vermogen**	1200 W
Instelling kooktijd	Start en stop	**Bovenwarmte - vermogen**	1000 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Grill - vermogen**	1700 W
Deur openen	naar beneden	**Circulatie - vermogen**	2000 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Type grill**	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

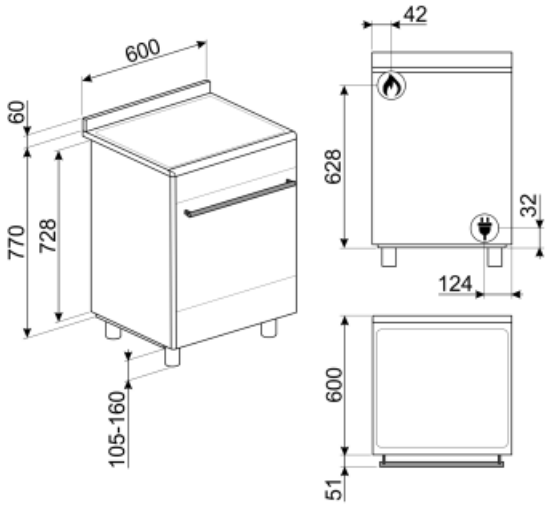
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Houder t.b.v. caffettiera	1	**Bakplaat (40 mm)**	1
		Inzetrooster	1

Rek met achter- en zijstop	1
Bakplaat (20 mm)	1

Elektrische aansluiting

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)



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 Concertfornuizen met gaskookplaat MF oven



BBQ

Dubbelzijdig



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



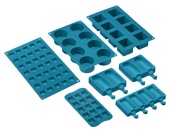
BN640

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.

A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



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.



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.



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.



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.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



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.



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



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



verlichting



Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.