

SNLK90DA9

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709237233
Energie-efficiëntieklasse	A



Esthetiek



Serie	Concerto	Display	Elektronisch 5 toetsen
Esthetiek	Universeel	Kleur toetsen	Zilver
Kleur	Antraciet	Aantal bedieningsknoppen	7
Design	Standaard	Kleur serigrafie	Zilver
Deur	Met kader	Handgreep	Smeg Tondino
Upstand	Ja	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Type pannendragers	Gietijzer	Type glas	Stopsol
Kleur kookplaat	RVS	Pootjes	Zilver
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Logo	Geassembleerd
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Positie logo	Strook onder de oven
Kleur knoppen	RVS		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

Traditionele kookfuncties



Statisch



Geventileerd



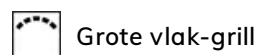
Circulaire



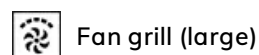
ECO



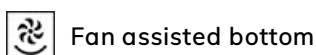
Kleine grill



Grote vlak-grill

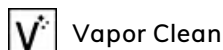


Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Schoonmaak functie



Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Gas - RP - 2.90 kW

Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Midden - Gas - URP - 4.00 kW

Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Type gasbranders Standaard

Automatische Ja

vonkontsteking

Thermobeveiliging

Ja

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 2

Aantal ventilatoren 2

Netto inhoud 115 l

Bruto inhoud 1e oven 129 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

Side opening door Ja

Uitneembare ovendeur Ja

Volledig glazen Ja

binnendeur

Uitneembaar glas Ja

binnendeur

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo- 2

reflecterende ruiten

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare 371x724x418 mm

interne ovenruimte
(hxbxd)

Temperatuurregeling Elektro-mechanisch

Onderwarmte - 1700 W

vermogen

Bovenwarmte - 1200 W

vermogen

Grill - vermogen 1700 W

Grote vlakgrill - 2900 W

vermogen

Circulatie - vermogen 2 x 1550 W

Type grill Elektrisch

Opties primaire oven

Timer Ja

Akoestisch signaal Ja

einde kooktijd

Minimum temperatuur 50 °C

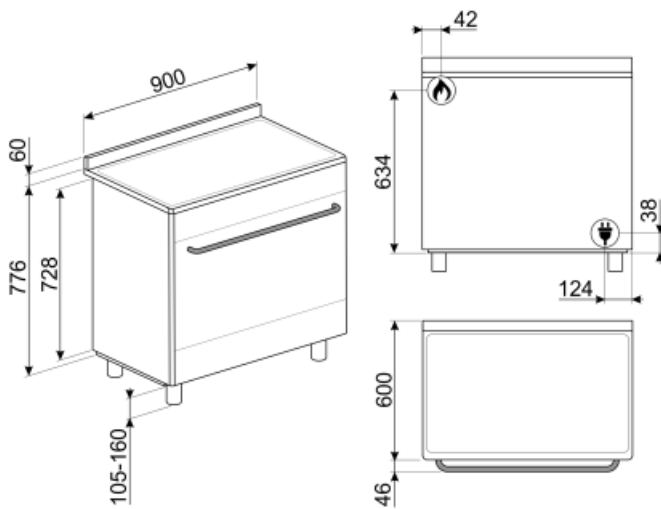
Maximum temperatuur 260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Houder t.b.v. caffettiera	1	Bakplaat (40 mm)	1
Rek met achter- en zijstop	1	Inzetrooster	1

Elektrische aansluiting

Stekker	(F;E) Schuko	Lengte voedingskabel	110 cm
Aansluitwaarde	3200 W	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	14 A	Aansluitkast	3 polig
Spanning	220-240 V		



Accessoires niet inbegrepen

AL90X9



GTP

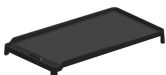
Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PPR9



BG6090-1



KIT90X9-1



PPX6090-1



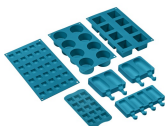
PALPZ

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



SMOLD

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



SFLK1

Kinderslot



PRTX



KIT600SNL-9



KIT90N9



KITH95

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



KITPDQ




















GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



Symbols glossary (TT)

- | | |
|---|--|
|  <p>Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.</p> |  <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p> |
|  <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p> |  <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</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 oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p> |  <p>De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden</p> |

-
- | | |
|--|---|
|  <p>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.</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>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> |