

SNLK90MFX9

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
EAN-code	8017709237240
Energie-efficiëntieklasse	A



Esthetiek



Serie	Concerto	Kleur knoppen	RVS
Esthetiek	Classici	Display	Elektronisch 5 toetsen
Kleur	RVS	Kleur toetsen	Zwart
Afwerking	Geborsteld	Aantal bedieningsknoppen	7
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 8

Traditionele kookfuncties



Statisch



Geventileerd



Circulaire



ECO



Kleine grill



Grote vlak-grill

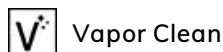


Fan grill (large)



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 vonkontsteking Ja

Thermobeveiliging

Branderdeksels

Ja

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 inschakeling verlichting bij openen deur Ja

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 (hxbxd) 371x724x418 mm

Temperatuurregeling Elektro-mechanisch

Onderwarmte - vermogen 1700 W

Bovenwarmte - vermogen 1200 W

Grill - vermogen 1700 W

Grote vlakgrill - vermogen 2900 W

Circulatie - vermogen 2 x 1550 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

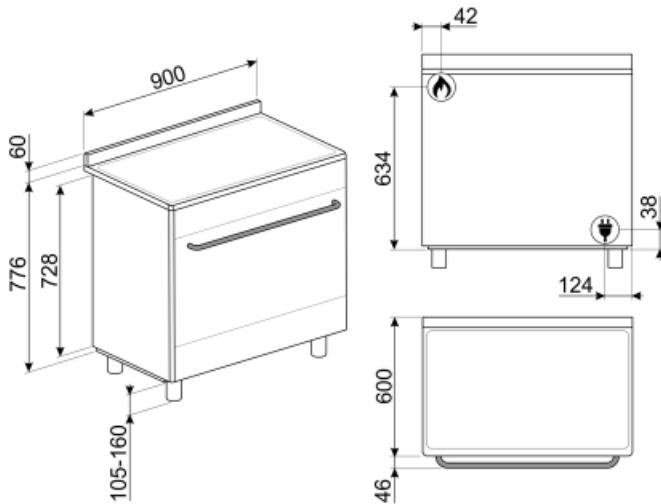
Houder t.b.v. caffettiera 1
 Rek met achter- en zijstop 1

Bakplaat (40 mm) 1
 Inzetrooster 1

Elektrische aansluiting

Stekker (F;E) Schuko
 Aansluitwaarde 3200 W
 Stroom 14 A
 Spanning 220-240 V

Frequentie 50/60 Hz
 Lengte voedingskabel 110 cm
 Aansluitkast 3 polig



Accessoires niet inbegrepen

AL90X9



GTP

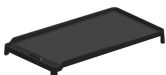
Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PPR9



BG6090-1



KITH95

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



KITPDQ



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



SFLK1

Kinderslot



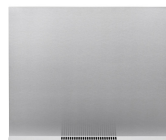
PRTX



KIT600SNL-9



KIT90X9-1



PPX6090-1



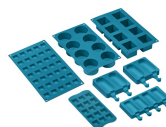
PALPZ

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



Symbols glossary (TT)

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

-
- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <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> |