

SNLK916MFN9

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	8017709237295
Energie-efficiëntieklasse	A



Design



Esthetiek	Classici	Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Series	Concerto	Kleur knoppen	Roestvrij staal
Design	Standaard	Aantal bedieningsknoppen	8
Kleur	Zwart	Kleur serigrafie	Zilver
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Display	Elektronisch 5 toetsen
Logo	Geassembleerd	Deur	Met 2 horizontale stroken
Positie logo	Strook onder de oven	Type glas	Stopsol
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Classici
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Type pannendragers	Gietijzer	Opbergruimte	Klep
Type bediening	Bedieningsknoppen	Pootjes	Zilver

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	8
Traditionele kookfuncties	



Statisch



Geventileerd



Circulaire



ECO



Kleine grill



Grote vlak-grill

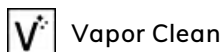


Fan grill (large)



Fan assisted base

Schoonmaak functie



Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - URP - 3.50 kW

Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Middenvoor - Gas - RP - 2.90 kW

Middenachter - Gas - AUX - 1.00 kW

Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Type gasbranders Standaard

Automatische vonkontsteking Ja

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 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

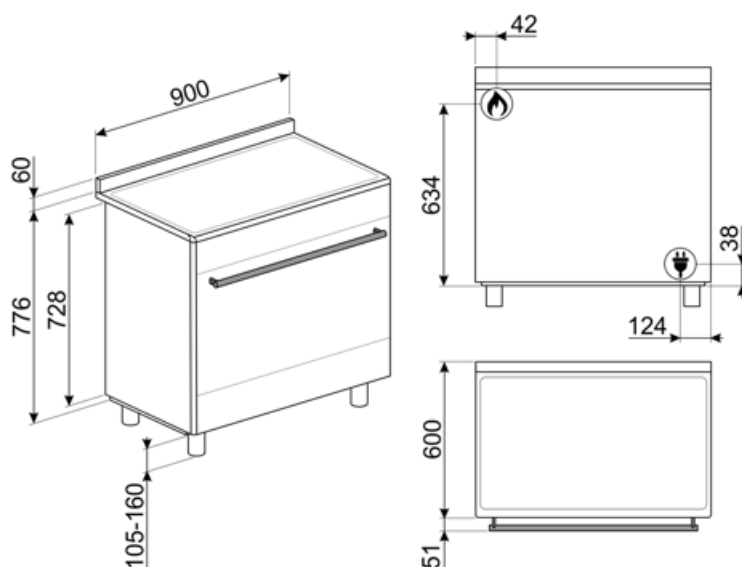
Maximum temperatuur 260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Houder t.b.v. caffettiera	1	Bakplaat (40 mm)	1
Rek met achter- en zijstop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1		

Elektrische aansluiting

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



Compatibele Accessoires

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . 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.



BBQ9



BN920



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KIT600SNL-9

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



KIT90X9-1

Splashback, stainless steel, 90cm, for Concerto cookers with single MF or gas oven



KITPDQ

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

PALPZ

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



AL90X9

Opstand geschikt voor 90cm Concertofornuizen met gaskookplaat en MF oven



BG6090-1

Gietijzeren grillplaat geschikt voor Concerto fornuizen



BN940



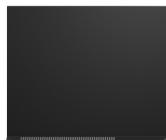
GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KIT90N9

Splashback black , 90 cm, suitable for BU & BM cookers



KITH95

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



KITSB9MB



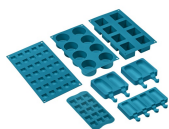
PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.





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

Symbols glossary

	Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.		A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
	Installation in column: Installation in column		Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
	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 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).		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.
	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 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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
	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		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.



verlichting



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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



Knobs control



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



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.



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



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

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat