

SNLK91MFX9

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709239268
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik











Æstetik	Classic	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Serie	Concerto	Betjening farve	Rustfrit stål
Design	Standard	Ant. knapper	7
Farve	Rustfrit stål	Farve silketryk	Sort
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	Display	elektronisk 5 knapper
Logo	Præget	Låge	Med 2 vandrette paneler
Logoposition	Panel under ovnen	Glastype	Stopsol
Liste	Ja	Håndtag	Smeg Classic
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Pandeholder type	Støbejern	Opbevaringsrum	Låge
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Fødder	Sølv

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Eco	 Stor grill	 Ventilator grill (stor)
 Ventilator-assisteret bund	 Rotisserie	

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Komfur tekniske egenskaber

UR

Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Gas - Hurtig - 2.90 kW

Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Central - Gas - UR - 4.00 kW

Bagest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW

Blus Standard

Automatisk elektronisk tænding Ja

Gas sikkerhedsventiler Ja

Kogepladeskjulere Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper 2

Ventilatorantal 2

Nettovolumen, 1. rum 115 l

Bruttovolumen, 1. hulrum 129 l

Ovnrum materiale Ever Clean-emalje

Antal hylder 5

Hylde type Metalhylder

Type af lamper Halogen

Lys effekt 40 W

Tidsindstilling Start og stop

Lys når ovnlågen åbnes Ja

Lågeåbning Flap ned

Aftagelig låge Ja

Inderlåge i fuldt glas Ja

Aftagelige indvendig låge Ja

Samlet antal lågeglas 3

Antal 2

termoreflekterende lågeglas

Sikkerhedstermostat Ja

Kølesystem Tangentiel

Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) 371x724x418 mm

Temperaturstyring Elektro-mekanisk

Bund-varmelegeme effekt 1700 W

Øvre varmelegeme - effekt 1200 W

Grillelement 1700 W

Stor grill – effekt 2900 W

Varmluftselement - effekt 1550 W

Grill-type Elektrisk

Valg hovedovn

Timer Ja

Lydalarm for slut på tilberedning Ja

Min. temperatur 50 °C

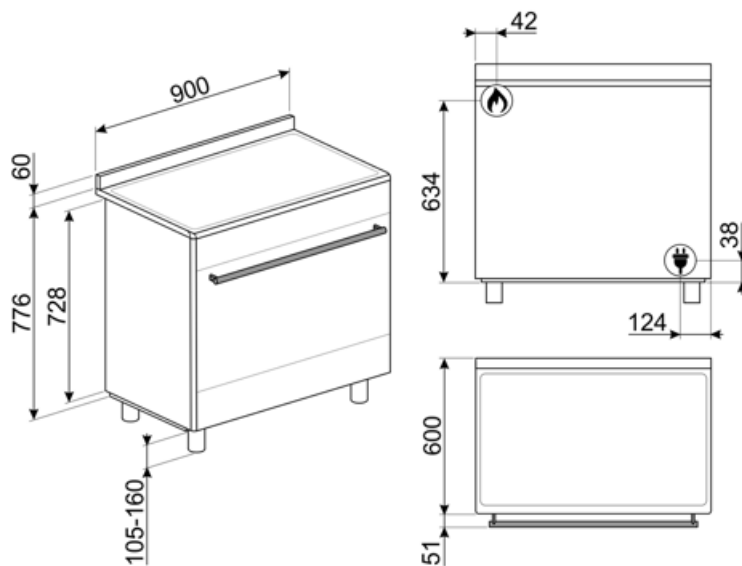
Maksimal temperatur 260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Espressoholder	1	20 mm dyb plade	1
Rotisserie	1	40mm dyb plade	1
Rist med bag- og sidestop	2		

Elektrisk tilslutning

Stik	(F;E) Schuko	Strømforsyning ledningslængde	110 cm
Elektrisk klassificering	3200 W	Frekvens	50/60 Hz
Nuværende	14 A	Morsettiera	3 ben
Spænding	220-240 V		



Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



BN920

BBQ9



BN940

GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



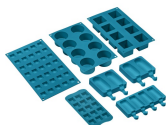
KITROT9

Rotisserie sæt til 90x60 fritstående komfurer, nyt ovnrum (115 L)



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret





















SFLK1

Børnesikring



Symbols glossary

	Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i søjle: Installation i søjle		Knapbetjening
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Triple glaslåger: Antal glaslåger.
	Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen		Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
	Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.		Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
	Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.		ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
	Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.		Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
	Rotisserie: Rotisseriet (hvor det er installeret) fungerer i kombination med grilllegemet til bruning af mad til perfektion.		Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
	Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.		Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.



Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Dobbelt turbine

Ovnen har to ventilatorer udstyret med to cirkulære varmeelementer, der tillader madlavning med roterende varme