

# SNLK91MFX9

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709239268
Classe efficienza energetica	A



## Estetica



<b>Estetica</b>	Classica	<b>Tipologia manopole</b>	Smeg Classica
<b>Serie</b>	Concerto	<b>Colore manopole</b>	Acciaio
<b>Design</b>	Standard	<b>N° manopole</b>	7
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Finitura pannello comandi</b>	Acciaio	<b>Nome display</b>	Elettronico 5 tasti
<b>Logo</b>	Imbutito	<b>Porta</b>	Con 2 fasce orizzontali
<b>Posizione logo</b>	Fascia sotto forno	<b>Tipo vetro</b>	Stopsol
<b>Alzatina</b>	Sì	<b>Maniglia</b>	Smeg Classica
<b>Colore pianale</b>	Acciaio inox	<b>Colore maniglia</b>	Inox spazzolato
<b>Tipo griglie</b>	Ghisa	<b>Vano</b>	Ribaltina
<b>Tipo di regolazione comandi piano</b>	Manopole	<b>Colore piedini</b>	Silver

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura **8**  
 Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Eco	 Grill largo	 Grill largo ventilato
 Base ventilata	 Girarrosto	

## Funzioni pulizia



## Caratteristiche tecniche pianale



**Numero totale di zone di cottura** 5

Anteriore sinistra - Gas - Rapido - 2.90 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Centrale - Gas - Ultrarapido - 4.00 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

**Tipo bruciatori gas** Standard

**Valvolatura di sicurezza** Sì

**Accensione gas su manopole** Sì

**Cappellotti bruciatori gas** Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale



**N° di luci** 2

**N° di ventole** 2

**Volume netto della cavità** 115 l

**Volume lordo della prima cavità** 129 l

**Materiale della cavità** Smalto Ever Clean

**N° di ripiani** 5

**Tipo ripiani** Telai

**Tipo di luci** Alogene

**Potenza luce** 40 W

**Opzioni di programmazione tempo cottura** Inizio e fine

**Accensione luce all'apertura porta** Sì

**Apertura porta** A ribalta

**Porta smontabile** Sì

**Porta interna tuttovetro** Sì

**Vetro interno removibile** Sì

**N° vetri porta forno** 3

**N° vetri porta termoriflettenti** 2

**Termostato di sicurezza** Sì

**Sistema di raffreddamento** Tangenziale

**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** 371x724x418 mm

**Regolazione della temperatura** Elettromeccanica

**Resistenza suola - Potenza** 1700 W

**Resistenza cielo - Potenza** 1200 W

**Resistenza grill - Potenza** 1700 W

**Resistenza grill largo - Potenza** 2900 W

**Resistenza circolare - Potenza** 1550 W

**Tipo grill** Elettrico

## Opzioni forno principale

**Programmatore Tempo** Sì

**Allarme acustico di fine cottura** Sì

**Temperatura minima** 50 °C

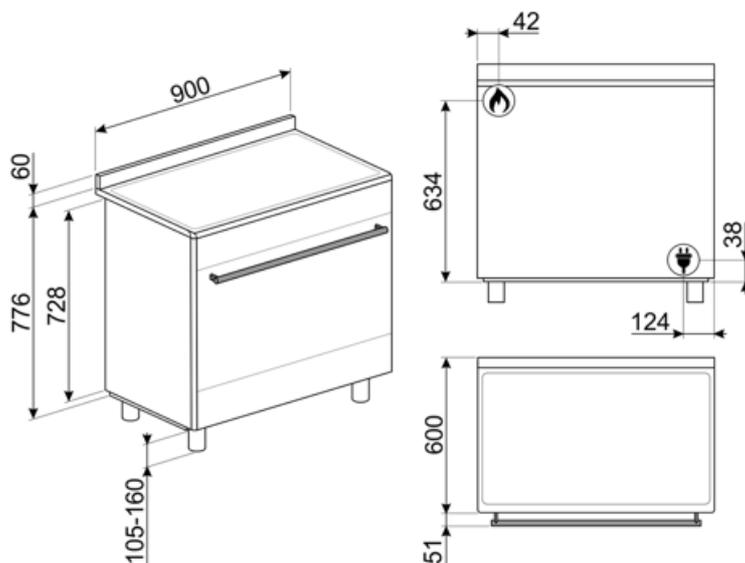
**Temperatura massima** 260 °C

## Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka	1	Bacinella profonda 20mm	1
Girarrosto	1	Bacinella profonda 40mm	1
Griglia forno con stop e fermi	2		

## Collegamento Elettrico

Spina	(F;E) Schuko	Lunghezza cavo di alimentazione	110 cm
Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	14 A	Morsettiera	3 poli
Tensione	220-240 V		



## Accessori Compatibili

### AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



### BN920

### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### KITROT9

Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L



### SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



### BBQ9



### BN940

### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### SFLK1

Blocco sicurezza



## Glossario simboli

-  Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
-  Installazione a colonna
-  Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura
-  Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.
-  Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-   Controllo con manopole
-  Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo
-  Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura

-  **Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  **Girarrosto:** il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.
-  **Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  **Apertura automatica:** Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.
-  **Bruciatore Ultrarapido:** Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
-  **115 lt** Indica il volume utile della cavità del forno.
-  **Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  **Interno porta tuttovetro:** L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Vapor clean:** la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

---

## Benefit

---

### **Piano cottura a gas**

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

### **Vapor Clean**

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

### **Buttons control**

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite semplici tasti

### **Scomparto inferiore**

Più spazio grazie allo scomparto inferiore, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

### **True convection**

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

### **Cottura multi-livello**

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

### **Luci alogene multilivello**

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

### **Vetro interno rimovibile**

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro rimovibile

### **Raffreddamento tangenziale**

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

### **Cavità isotermica**

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

### **Porta fredda**

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

**AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)**

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

**BBQ (accessorio opzionale)**

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

**Pizza stone (accessorio opzionale)**

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

**Altezza regolabile**

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

**Double Turbine**

Due ventole con due elementi riscaldante circolare consentono di cucinare con calore rotante