

SNLK926MX9

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709237578
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design



Esthetiek	Classici	Kleur knoppen	RVS
Series	Concerto	Display	Elektronisch 5 toetsen
Kleur	RVS	Kleur toetsen	Zwart
Afwerking	Geborsteld	Aantal bedieningsknoppen	9
Design	Standaard	Kleur serigrafie	Zwart
Deur	Met 2 horizontale stroken	Handgreep	Smeg Classici
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	6
Traditionele kookfuncties	



Statisch



Geventileerd



Circulaire



ECO



Grote vlak-grill



Fan assisted bottom

Schoonmaak functie



Vapor Clean

Overige functies

 Ontdooien op tijd

Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2

Onderwarmte + bovenwarmte

4



Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2



Statisch



Kleine grill



Grote vlak-grill



Bodem

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - URP - 3.50 kW

Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Middenvoor - Gas - RP - 3.00 kW

Middenachter - Gas - AUX - 1.00 kW

Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsachter - Gas - AUX - 1.00 kW

Type gasbranders Standaard

Thermobeveiliging

Ja

Automatische
vonkontsteking

Ja

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen

1

Aantal ventilatoren

1

Netto inhoud

70 l

Bruto inhoud 1e oven

79 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)

360X460X425 mm

Temperatuurregeling

Elektro-mechanisch

Onderwarmte -
vermogen

1200 W

Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto inhoud (l) oven 2	35 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Bruto inhoud, 2e oven	36 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal kookniveaus	4	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	311x206x418 mm
Aantal lampen	1	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Gloeilamp	Onderwarmte - vermogen	700 W
Vermogen lamp	25 W	Bovenwarmte - vermogen	600 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grill - vermogen	1300 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	1900 W
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Type grill	Elektrisch

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	245 °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		

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Inzetrooster	1
--------------	---

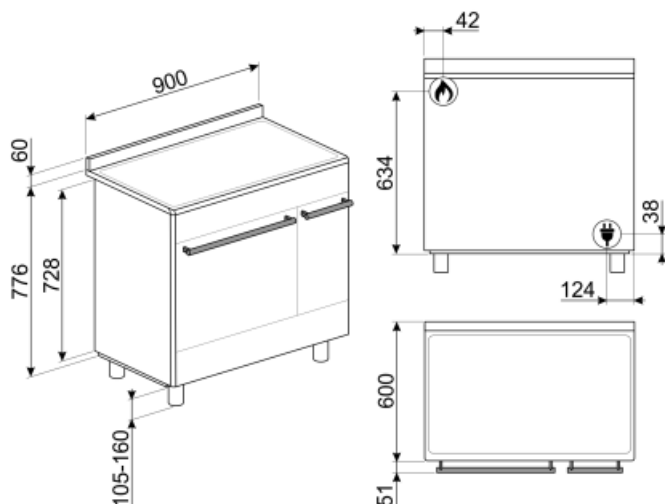
Rek met achter- en zijstop 1

Bakplaat 1

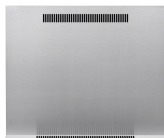
Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde 4800 W
Stroom 21 A
Spanning 220-240 V
Spanning 2 (V) 380-415 V
Type of electric cable installed Yes, Single phase

Lengte voedingskabel 120 cm
Type stroomkabel Yes, Double and Three Phase
Frequentie 50/60 Hz
Aansluitkast 5 polig



Accessoires niet inbegrepen



KITPC92X9

Splashback, 90cm, stainless steel, for Concerto cookers with double pyrolitic ovens



AL90X9

Opstand geschikt voor 90cm Concertofornuizen met gaskookplaat en MF oven



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



BG6090-1

Gietijzeren grillplaat geschikt voor Concerto fornuizen



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



KITPDQ

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



PALPZ

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



AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



SFLK1

Kinderslot



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



KIT600SNL-9

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



KITH95

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



PPX6090-1

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Concerto cookers



BBQ

Dubbelzijdig

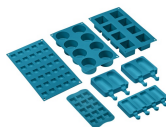


GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

**BN640**

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep

**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: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie		Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.
	Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.		Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
	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).		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).
	De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.		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 oven deur 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		All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

	The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.		verlichting
	The oven cavity has 4 different cooking levels.		The oven cavity has 5 different cooking levels.
	Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.		Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.
	Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.		The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
	The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.		