

SSA60MP9

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709224943
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje



Estetikk	Classic	bryterne	Smeg Classic
Serie	Concerto	kontroller farge	Rustfritt stål
Design	Rund design	Antall kontroller	7
Farge	Creme	Farge på silketrykk	Sort
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Logo	Montert	Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Posisjon logo	Panel under ovnen	Håndtak	Smeg Classic
Kakefat	Ja	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Hettefarge	Rustfritt stål	Oppbevaringsavdeling	Dør
Kasserollestativtype	Støpejern	Føtter	Sølv
Type kontroll innstilling	Vridere		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 6

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



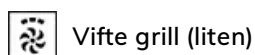
Statisk



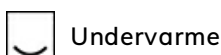
Eco



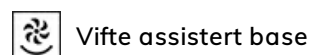
Liten grill



Vifte grill (liten)



Undervarme



Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner



Damprens

Tekniske data – kokeplate

UR

Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Gass - URP - 3.50 kW

Venstre bak - Gass - SRD - 1.75 kW

Høyre bak - Gass - SRD - 1.75 kW

Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Brennere Standard

Automatisk elektronisk
aktivering Ja

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Vifte nummer 1

Nettovolum, stekeovn 1 70 l

Bruttovolum, stekeovn 1 79 l

Materiale ovnsrom Ever clean-emalje

Antall hyller 5

Type hylleplan Metalstativer

Lystype Halogen

Lyseffekt 40 W

Tidsinnstilling Stopp

Lampe tennes når dør
åpnes Ja

Dør åpning type klaff ned

Avtakbar dør Ja

Innerdør i helglass Ja

Avtakbar innerdør Ja

Antall glass i ovnsdøren 3

Antall

varmereflekerende
glass i dør 2

Sikkerhetstermostat Ja

Kjølesystem Tangential

Nettomål for ovnsrom (H
x B x D) 360X460X425 mm

Temperaturkontroll Elektromekanisk

Undervarmeelement,
effekt 1200 W

Overvarmeelement –
effekt 1000 W

Grillelement 1700 W

Stor grill – effekt 2700 W

Varmluftselement -
effekt 2000 W

Grill type Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Lydsignal for
tilberedningsslutt Ja

Laveste temperatur 50 °C

Høyeste temperatur 260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

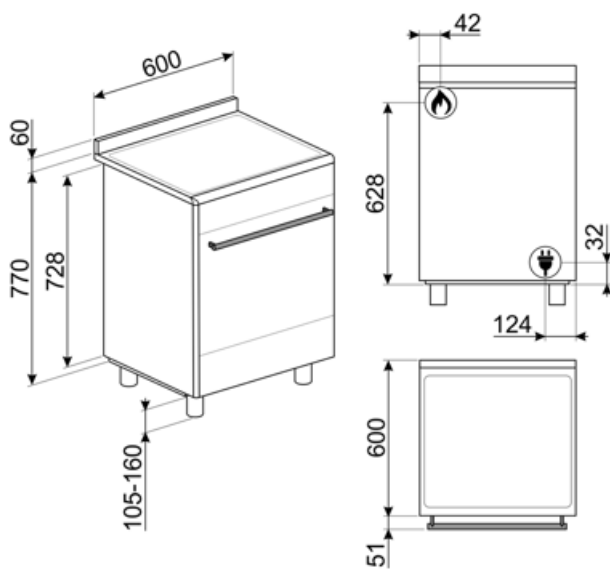
Rist med bakre stopp og 1
sidestopp

40mm ovnsbrett 1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	2200 W
Strøm	10 A
Spenning	220-240 V
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase

Lengde på strømledning (cm)	115 cm
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	3-polet



Compatible Accessories

AIRFRY

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.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



AL60

Pyntelist egnet for 60 cm Concerto komfyrer med gassplatetopp



BG6090-1

Grillplate i støpejern egnet for Concerto komfyrer



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



KITP60X9

Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



PPX6090-1

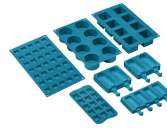
Grillplate i rustfritt stål egnet for 90 cm Concerto komfyrer





SFLK1

Barnesikring



SMOLD

















Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C

STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



Symbols glossary

 <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>	 <p>Bryterknottkontroll</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking</p>	 <p>Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.</p>
 <p>Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.</p>	 <p>Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.</p>
 <p>ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret</p>	 <p>Vifte med grillelement: Viften reduserer den kraftige varmen fra grillen, og tilbyr en ypperlig metode for grilling av forskjellige typer mat, koteletter, biffer, pølser osv. Med jevn bruning og varmedistribusjon, uten at maten tørker ut. De to øverste nivåene anbefales for bruk, mens den nedre delen av ovnen kan brukes for å holde rettene varme samtidig, en svært nyttig funksjon for å tilberede en grille frokost. Halv grill (kun midtposisjon) er ideell for små mengder mat.</p>
 <p>Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.</p>	 <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p>
 <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>	 <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>



Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

Benefit (TT)

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Bryterknottkontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med elegante bryterknøtter

Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme