

# 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

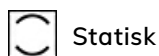


Estetikk	Classic	bryterne	Smeg Classic
Serie	Concerto	kontroller farge	Rustfritt stål
Design	Rund design	Antall kontroller	7
Farge	Creme	Farge på silketrykk	Sort
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Logo	Montert	Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Posisjon logo	Panel under 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



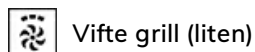
Statisk



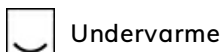
Eco



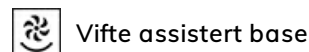
Liten grill



Vifte grill (liten)



Undervarme



Vifte assistert base

### Rengjøringsfunksjoner



Damprens

## Tekniske data – kokeplate

<b>UR</b>			
<b>Antall tilberedningssoner</b> 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			
<b>Brennere</b>	Standard	<b>Gass sikkerhetsarmatur</b>	Ja
<b>Automatisk elektronisk aktivering</b>	Ja	<b>Brennerlokk</b>	Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn



<b>Vifte nummer</b>	1	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	70 l	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	79 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	2
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emalje	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	360X460X425 mm
<b>Lystype</b>	Halogen	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lyseffekt</b>	40 W	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1200 W
<b>Tidsinnstilling</b>	Stopp	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1000 W
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b>	Ja	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisk

## Funksjoner for hovedovn

<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C
<b>Laveste temperatur</b>	50 °C		

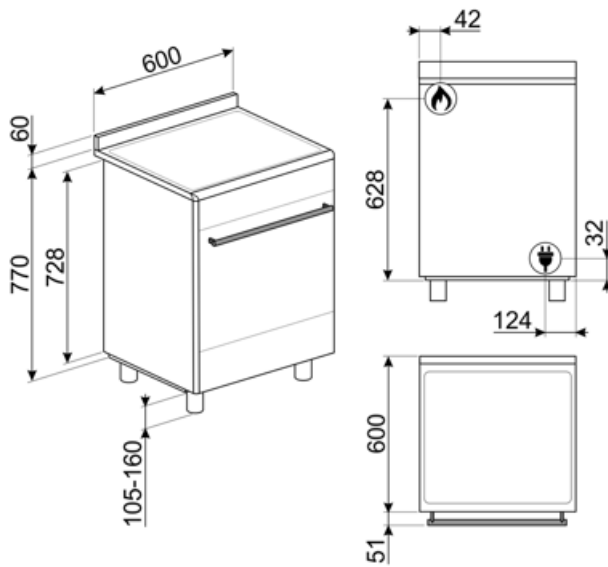
## Standardtilbehør – hovedovn

<b>Rist med bakre stopp og sidestopp</b>	1	<b>40mm ovnsbrett</b>	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



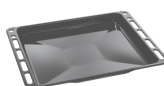
### BG6090-1

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

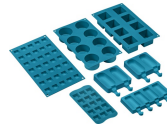
Grillplate i rustfritt stål egnet for 90 cm Concerto komfyrer





### 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

	Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Stablet installasjon: Stablet installasjon		Bryterknottkontroll
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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 elastelig 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		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.
	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.		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.
	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		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.
	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.		Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.
	Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.		Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



**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 bryterknottes

### 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