

SSA60MP9

Categorie fornuis	60x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709224943
Energie-efficiëntieklasse	A



Design



Esthetiek	Classici	Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Series	Concerto	Kleur knoppen	Roestvrij staal
Design	Standaard	Aantal bedieningsknoppen	7
Kleur	Crème	Kleur serigrafie	Zwart
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Deur	Met 2 horizontale stroken
Logo	Geassembleerd	Type glas	Stopsol
Positie logo	Strook onder de oven	Handgreep	Smeg Classici
Upstand	Ja	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	Opbergruimte	Klep
Type pannendragers	Gietijzer	Pootjes	Zilver
Type bediening	Bedieningsknoppen		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	6
Traditionele kookfuncties	

 Statisch	 ECO	 Kleine grill
 Fan grill (small)	 Base	 Fan assisted base

Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Gas - URP - 3.50 kW

Linksachter - Gas - SRD - 1.75 kW

Rechtsachter - Gas - SRD - 1.75 kW

Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Type gasbranders Standaard

Automatische vonkontsteking Ja

Thermobeveiliging

Ja

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



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

Eind

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

Grote vlakgrill - vermogen

2700 W

Circulatie - vermogen

2000 W

Type grill

Elektrisch

Opties primaire oven

Akoestisch signaal einde kooktijd

Ja

Maximum temperatuur

260 °C

Minimum temperatuur

50 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Rek met achter- en zijstop

1

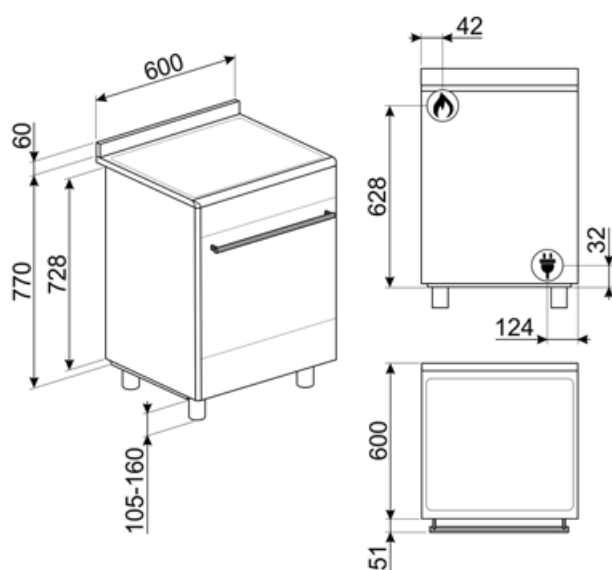
Bakplaat (40 mm)

1

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	2200 W
Stroom	10 A
Spanning	220-240 V
Electric cable	Installed, Single phase

Lengte voedingskabel	115 cm
Frequentie	50/60 Hz
Aansluitkast	3 polig



Compatibele Accessoires

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.



BBQ

Dubbelzijdig



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BNP608T

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



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



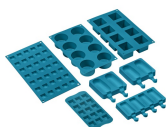
PALPZ

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



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



AL60

Opstand geschikt voor 60cm Concertofornuizen met gaskookplaat MF oven



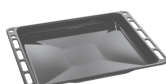
BG6090-1

Gietijzeren grillplaat geschikt voor Concerto fornuizen



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITH95

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



KITPDQ

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



SFLK1

Kinderslot



STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary

	A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie		Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.
	Installation in column: Installation in column		Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
	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.		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.		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
	Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.		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



Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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.



Knobs control