

SSA60MX9

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709172497
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik

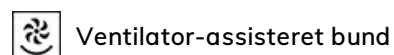


Æstetik	Classic	Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper
Serie	Concerto	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Design	Standard	Betjening farve	Rustfrit stål
Farve	Rustfrit stål	Ant. knapper	7
Finish	Børstet	Farve silketryk	Sort
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	Låge	Helglas
Logo	Præget	Glastype	Stopsol
Logoposition	Panel under ovnen	Håndtag	Smeg Classic
Liste	Ja	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Opbevaringsrum	Låge
Pandeholder type	Støbejern	Fødder	Sølv

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6

Traditionelle madlavningsfunktioner



Rengøringsfunktioner



Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Gas - UR - 3.50 kW

Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.75 kW

Bagest højre - Gas - Semi-hurtig - 1.75 kW

Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW

Blus Standard

Gas sikkerhedsventiler Ja

Automatisk elektronisk tænding Ja

Kogepladeskjulere Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1
Nettovolumen, 1. rum	70 l
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	5
Hyldetype	Metalhylder
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Tidsindstilling	Minuttæller + tilberedning slut
Lys når ovnlågen åbnes	Ja
Lågeåbning	Flap ned
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja

Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Antal termoreflekterende lågeglas	2
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C
Min. temperatur	50 °C		

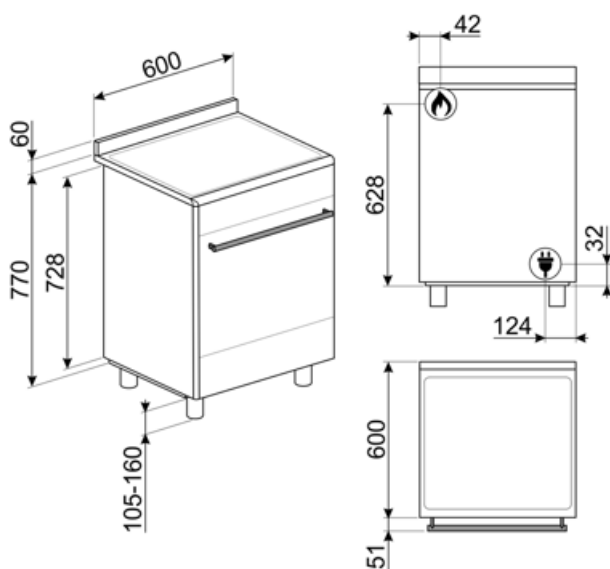
Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og sidestop	1	40mm dyb plade	1
---------------------------	---	----------------	---

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	2200 W
Nuværende	10 A
Spænding	220-240 V
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset

Strømforsyning ledningslængde	115 cm
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	3 ben



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

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITP60X9

Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SFLK1

Børnesikring



AL60

Splashback der passer til 60 cm Concerto fritstående komfurer med gas



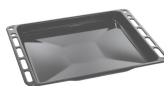
BG6090-1

Støbejernsgrillplade egnet til Concerto fritstående komfurer



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



KITPDQ

Højdereducerende fødder (850 mm), rustfrit stål, til fritstående komfurer



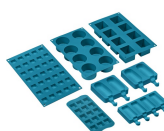
PPX6090-1

Grillplade i rustfrit stål egnet til 90 cm Concerto fritstående komfurer



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



















STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary

 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Knapbetjening</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>	 <p>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</p>
 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>	 <p>Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>
 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>	 <p>Ventilator med grill-legeme: Ventilatoren reducerer den hårde varme fra grillen, hvilket giver en fremragende metode til at grille forskellige fødevarer, koteletter, bøffer, pølser osv., hvilket giver jævn brunng og varmfordeling uden at tørre maden ud. De to øverste niveauer, der anbefales til brug, og den nederste del af ovnen kan bruges til at holde varmen på samme tid, hvilket er en fremragende facilitet, når man tilbereder en grillt morgenmad. Halv grill (kun midterdel) er ideel til små mængder mad.</p>
 <p>Halv grill: Til hurtig madlavning og brunng af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.</p>	 <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>
 <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>	 <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>



Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.



Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Knapbetjening

Nem og intuitiv timerindstilling med elegante knapper

Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænklade

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder