

# SSA60MX9

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709172497
Energialuokka	A



## Estetiikka



<b>Estetiikka</b>	Classic	<b>Säätimien tyyppi</b>	Säätimet
<b>Sarja</b>	Concerto	<b>Säätimet</b>	Smeg Classic
<b>Design</b>	Stantardi	<b>Säätimien väri</b>	Ruostumaton teräs
<b>Väri</b>	Ruostumaton teräs	<b>Säätimien lukumäärä</b>	7
<b>Pinnan viimeistely</b>	Harjattu	<b>Väripainatus</b>	Musta
<b>Ohjauspaneelin pintakäsittely</b>	Ruostumaton teräs	<b>Ovi</b>	Kokolasi
<b>Logo</b>	Kohokuvioitu	<b>Lasin tyyppi</b>	Stopsol
<b>Logon sijainti</b>	Uunin alapuolinen paneeli	<b>Kahva</b>	Smeg Classic
<b>Seisova</b>	Kyllä	<b>Kahvan väri</b>	Harjattua ruostumatonta terästä
<b>Tason väri</b>	Ruostumaton teräs	<b>Säilytystila</b>	Luukku
<b>Keittoastiatuen tyyppi</b>	Valurauta	<b>Jalat</b>	Hopea

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 6  
Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Eco



Pieni grilli



Puhallinavusteinen grilli (pueni)



Runko



Tuuletin

### Puhdistustoiminnot



Vapor clean

## Keittotason tekniset ominaisuudet

UR

Keittoalueita yhteensä 4

Edessä vasemmalla - Kaasu - URP - 3.50 kW

Takana vasemmalla - Kaasu - SRD - 1.75 kW

Takana oikealla - Kaasu - SRD - 1.75 kW

Edessä oikealla - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Polttimet Tavallinen

Automaattinen Kyllä

elektroninen sytytys

Kaasun turvasuuttimet Kyllä

Polttimien suojukset Mattamusta emalointi

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä 1

Nettotilavuus, 1. uuni 70 l

Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni 79 l

Uunin sisämateriaali Ever Clean -emali

Hyllyjen määrä 5

Hyllyjen tyyppi Metalliliteet

Valojen tyyppi Halogeeni

Valoteho 40 W

Aika-asetus Minuuttilaskuri + kypsennyksen loppu

Valaistus luukun ollessa auki Kyllä

Oven avaaminen Luukku alhaalla

Irrotettava luukku Kyllä

Sisäluukku kokolasia Kyllä

Irrotettava sisäluukku Kyllä

Luukun lasien määrä 3

Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä 2

Turvatermostaatti Kyllä

Jäähdytysjärjestelmä Tangentiaalinen

Uunin nettosisämitat (k x l x s) 360X460X425 mm

Lämpötilansäätö Sähkömekaaninen

Alavastuksen teho 1200 W

Ylävastuksen teho 1000 W

Grillivastus 1700 W

Suuren grillin teho 2700 W

Kiertoilmavastuksen teho 2000 W

Grillin tyyppi Sähkö

## Vaihtoehdot, Uuni

Äänimerkki kypsennyksen päättyessä Kyllä

Vähimmäislämpötila 50 °C

Enimmäislämpötila 260 °C

## Pääuunin varusteet

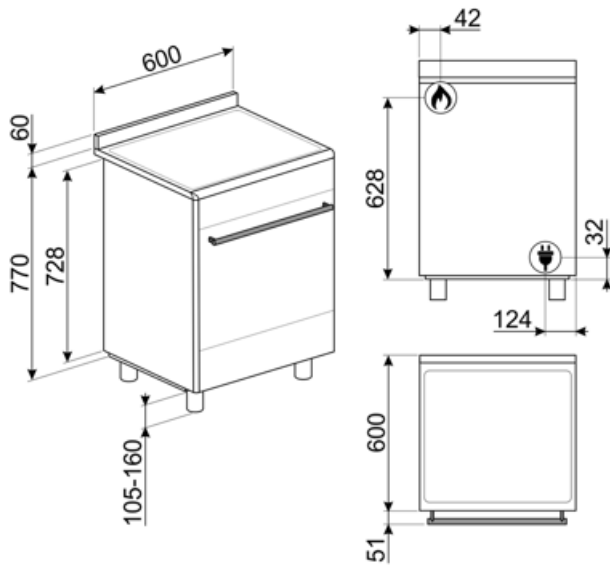
Ritilä, taka- ja sivupysäytys 1

40mm syvä uunipelti 1

## Sähköliitännät

---

Sähköliitännä	2200 W	Sähköjohdon pituus (cm)	115 cm
Virta	10 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	3 napainen
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



## 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

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



### GTT

\*\*Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



### AL60

Roiskesuojalevy, joka soveltuu 60 cm:n Concert-liesille, joissa kaasutaso



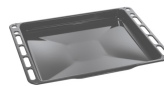
### BG6090-1

Valurautainen grillialusta, soveltuu Concerto-liesille



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



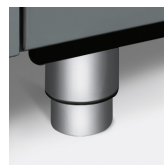
### GTP

\*\*Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



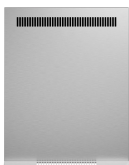
### KITH95

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), ruostumatonta terästä



### KITP60X9

Roiskesuojus, 90 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu pyrolyyttisille Concerto-liesille



### PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



### KITPDQ

Korkeuden vähennyssarja (850 mm), ruostumatonta terästä, liesille



### PPX6090-1

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu grillialusta, soveltuu 90 cm:n Concerto-liesille



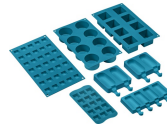


### SFLK1

Lapsilukko

### STONE















Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.










### SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C

## Symbols glossary

-  Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujutusta varten.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujouden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin
-  Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroilta. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määriille.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Nuppien ohjaus
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
-  Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  Tuuletin grillivastuksella: Tuuletin vähentää grillin lämpöä ja tarjoaa erinomaisen tavan eri ruokien, vartaiden, pihvien, makkaroiden tms. grillaukseen tarjoten tasaisen ruskistuksen ja lämmön jakaantumisen ilman, että ruoka kuivuisi. Käyttöön suositeltuja kahta ylätasoa ja uunin alaosa voidaan käyttää pitämään ruoat lämpiminä. Ne sopivat lisäksi hyvin grillatun aamupalan valmistukseen. Puoligrilli (vain keskiosa) sopii ihanteellisesti pieniin ruokamääriin.
-  Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

- 
- |  |   |
|--|---|
|  <p>Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.</p>  |  <p>Sivuvälit: Kaksi vastakkaista sivuvälilampetta lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.</p>              |
|  <p>Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.</p> |  <p>Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.</p>   |
|  <p>Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.</p>  |  <p>Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.</p> |
|  <p>Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.</p>   |   |

---

## Benefit (TT)

---

### **Kaasukeittotaso**

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi  
Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

### **Vapor Clean**

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa  
Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa.

### **Nappien ohjaus**

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus eleganteilla nupeilla

### **Säilytystila**

Enemmän tilaa alemman tilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

### **True-konvektio**

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

### **Monitasokypsennys**

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

### **Monitasoinen halogeenivalo**

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

### **Irrotettava sisälasi**

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

### **Tangentiaalinen jäähdytys**

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

### **Isoterminen uunitila**

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

### **BBQ (valinnainen lisävaruste)**

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)



**Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)**

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

**Kylmä luukku**

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

**AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)**

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

**Säädettävä korkeus**

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta