

SSA60MX9

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709172497
Energiklass	A



Estetisk linje



Estetik	Classic	Typ av kontroller	Vred
Serie	Concerto	Kontrollvred	Smeg Classic
Design	Standard	Färg på vred	Rostfritt stål
Färg	Rostfritt stål	Antal vred	7
Finish	Sidenmatt	Färg screentryck	Svart
Ytbehandling	Rostfritt stål	Lucka	Helglas
kontrollpanel		Typ av ugnsglas	Stopsol
Logotyp	Stansad	Ugnshandtag	Smeg Classic
Position logga	Panel under ugnen	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Bakkantslist	Ja	Ugnsutrymme	Dörr
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Stödfötter	Silver
Typ av pannställ	Gjutjärn		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 6

Traditionella tillagningsfunktioner



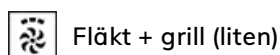
Statisk



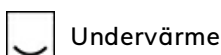
Eco



Liten grill



Fläkt + grill (liten)

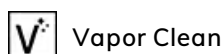


Undervärme



Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner



Vapor Clean

Tekniska egenskaper - häll

UR

Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Gas-URP - 3.50 kW

Vänster bak - Gas- SRD - 1.75 kW

Höger bak - Gas- SRD - 1.75 kW

Höger fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Brännare Standard

Säkerhetsventiler

Ja

Aktivering av gas via vred Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor

1

Avtagbar innerlucka

Ja

Nettovolym 1:a ugn

70 l

Antal glas i ugnsluckan

3

Bruttovolym 1:a ugn

79 l

Antal

2

Material ugn

Ever Clean emalj

värmereflekterande glas i lucka

Antal hyllplan

5

Säkerhetstermostat

Ja

Typ av hyllplan

Metallstegar

Kylsystem

Tangentialt

Typ av ljuskälla

Halogenlampor

Nettomått på ugnens insida (HxBxD)

360X460X425 mm

Effekt lampa

40 W

Inställning av temperatur

Elektromekaniskt

Programmering av tillagningstid

Äggklocka + tillagningens slut

Ljuset aktiveras när luckan öppnas

Ja

Effekt undervärme

1200 W

Luckhängning

Underhängd

Effekt övervärme

1000 W

Avgtagbar lucka

Ja

Grillelement

1700 W

Innerlucka i helglas

Ja

Värmeelement bred grill - effekt

2 700 W

Effekt varmluftselement

2 000 W

Typ av grill

Elektrisk

Alternativ för huvudugn

Koktidslarm

Ja

Max temperatur

260 °C

Min temperatur

50 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Galler med bakre stopp 1

Ugnsplåt, 40 mm

1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt

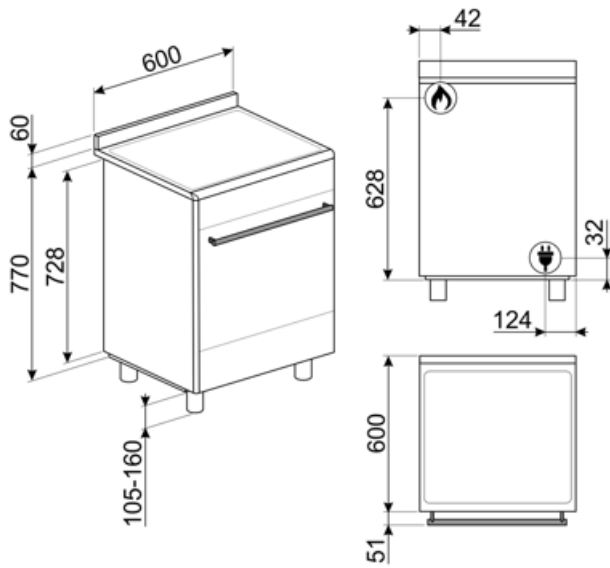
2200 W

Längd på kabel

115 cm

Ström 10 A
Spänning 220-240 V
Typ av elkabel som installerats Ja, 1-fas

Frekvens 50/60 Hz
Typ av kopplingsplint 3 Polig



Kompatibela Tillbehör

AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITP60X9

Stänkskydd 60 cm, rostfritt stål, passar pyrolytiska Concerto-spisar



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



AL60

Bakkantslist som passar för 60 cm Concert-gasspisar



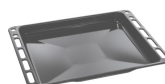
BG6090-1

Grillplatta i gjutjärn, passar till Classicspisar



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITH95

Höjningskit (910-960), rostfritt stål



KITPDQ

Ben till Spisar 70-100mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



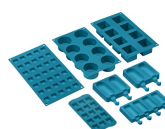
PPX6090-1

Grillplatta i rostfritt stål, passar till 90 cm Concerto-spisar



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C





















STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



Symbols glossary

	Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i stapel		Kontrollvred
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		3 Skikt glas i luckan
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
	ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.		Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt funktion när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
	Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.		Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
	Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.		Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
	Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.		Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.

-
- UR** Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
- V** Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
- 70 lt** Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Benefit (TT)

Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flammen släcks, vilket ger en högre säkerhet.

Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Kontrollvred

Enkel och intuitiv timerinställning med eleganta vred

Förvaringsutrymme

Mer plats tack vare det nedre utrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

Sann konvektion

De bästa matlagingsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmeflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagingsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagingsprestandan vid högsta energieffektivitet

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter