

SSA92MAX9

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Blandet
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709220907
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	9
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	Rustfrit stål

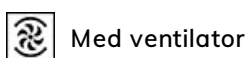
Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Med ventilator



Varmluft



Eco



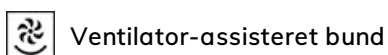
Lille grill



Stor grill



Ventilator grill (stor)



Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Komfur tekniske egenskaber

UR

Zoner i alt 6

Forrest til venstre - Gas - UR - 3.50 kW

Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest i midten - Metalplader - 1.00 kW - Ø 14.5 cm

Bagest center - Metalplader - 1.50 kW - Ø 18.0 cm

Bagest højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW

Blus Standard

Automatisk elektronisk tænding Ja

Gas sikkerhedsventiler Ja

Kogepladeskjulere Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Nettovolumen, 1. rum 115 l

Bruttovolumen, 1. hulrum 129 l

Ovnrum materiale Ever Clean-emalje

Antal hylder 5

Hylde type 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) 371x724x418 mm

Temperaturstyring Elektro-mekanisk

Bund-varmelegeme effekt 1700 W

Øvre varmelegeme - effekt 1200 W

Grillelement 1700 W

Stor grill – effekt 2900 W

Varmluftselement - effekt 2 x 1550 W

Grill-type Elektrisk

Valg hovedovn

Timer Ja

Lydalarm for slut på tilberedning Ja

Min. temperatur 50 °C

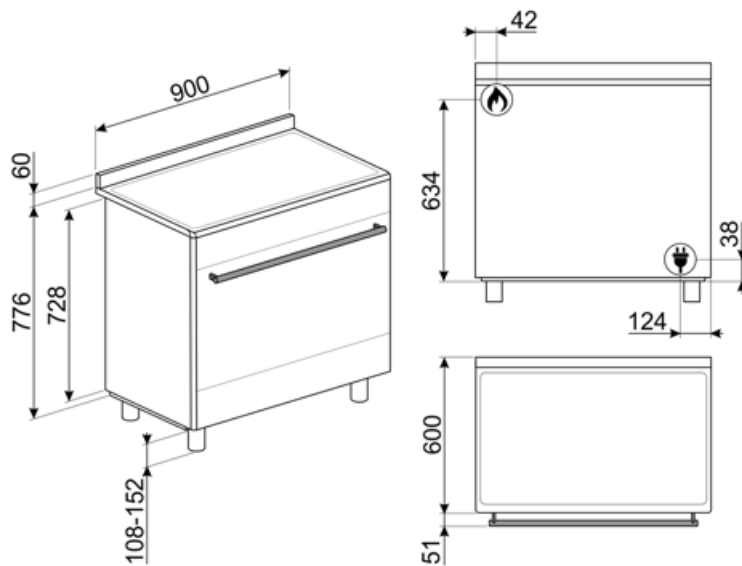
Maksimal temperatur 260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Wokholder i støbejern	1	40mm dyb plade	1
Espressoholder	1	Gitterindsats	1
Rist med bag- og sidestop	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	5700 W	Strømforsyning	115 cm
Nuværende	25 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	Frekvens	50/60 Hz
		Morsettiera	5 ben



Not included accessories

AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



GTP

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



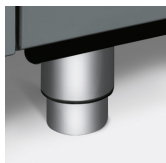
KIT600SNL-9

Dækstrimmel til kogeplade bagside, passer til 90 cm Concerto fritstående komfurer



KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



PALPZ

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



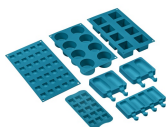
PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



SMOLD

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



BBQ9



GTT

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



KIT90X9-1

Splash back, 90x60 cm, rustfrit stål, til Concerto fritstående komfurer



KITPDQ

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



PPR9

Ildfast pizzasten uden håndtag. Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm
Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.












SFLK1

Børnesikring



Symbols glossary (TT)

-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  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.
-  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.
-  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
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning 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.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  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
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

-
- | | |
|---|--|
|  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren. |  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring. |
|  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen. |  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. |
|  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer. |  Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt. |
|  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet. |  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |
|  Knapbetjening | |

Benefit (TT)

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.

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.

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglasser er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

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)

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)

Knapbetjening

Nem og intuitiv timerindstilling med elegante knapper

Opbevaringsrum

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