

SSA92MAX9

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Kombinerte gass- og induksjonstopper
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringssystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709220907
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje



Estetikk	Classic	Type kontroll innstilling	Vridere
Serie	Concerto	bryterne	Smeg Classic
Design	Rund design	kontroller farge	Rustfritt stål
Farge	Rustfritt stål	Antall kontroller	9
Finish	Satinert	Farge på silketrykk	Sort
Overflate	Rustfritt stål	Ovnsdør	Helglass
kommandopanel		Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Logo	Preget	Håndtak	Smeg Classic
Posisjon logo	Panel under ovnen	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Kakefat	Ja	Oppbevaringsavdeling	Dør
Hettefarge	Rustfritt stål	Føtter	Rustfritt stål
Kasserollestativtype	Støpejern		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft



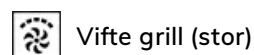
Eco



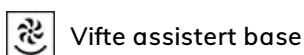
Liten grill



Stor grill



Vifte grill (stor)



Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner

 Damprens

Tekniske data – kokeplate

UR

Antall tilberedningssoner 6

Venstre foran - Gass - URP - 3.50 kW

Venstre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Midten foran - Piastre METALLICHE - 1.00 kW - Ø 14.5 cm

Midten bak - Piastre METALLICHE - 1.50 kW - Ø 18.0 cm

Høyre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Brennere Standard

Gass sikkerhetsarmatur Ja

**Automatisk elektronisk
aktivering** Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Nettovolum, stekeovn 1 115 l

Bruttovolum, stekeovn 1 129 l

Materiale ovnsrom Ever clean-emalje

Antall hyller 5

Type hylleplan Metalstativer

Lystype Halogen

Lyseffekt 40 W

Tidsinnstilling Minutteller + endt
tilberedelse

**Lampe tennes når dør
åpnes** Ja

Dør åpning type klaff ned

Avtakbar dør Ja

Innerdør i helglass Ja

Avtakbar innerdør Ja

Antall glass i ovnsdøren 3

**Antall
varmereflekerende
glass i dør** 2

Sikkerhetstermostat Ja

Kjølesystem Tangential

**Nettomål for ovnsrom (H
x B x D)** 371x724x418 mm

Temperaturkontroll Elektromekanisk

**Undervarmeelement,
effekt** 1700 W

**Overvarmeelement –
effekt** 1200 W

Grillelement 1700 W

Stor grill – effekt 2900 W

**Varmluftselement -
effekt** 2 x 1550 W

Grill type Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer Ja

Laveste temperatur 50 °C

**Lydsignal for
tilberedningsslutt** Ja

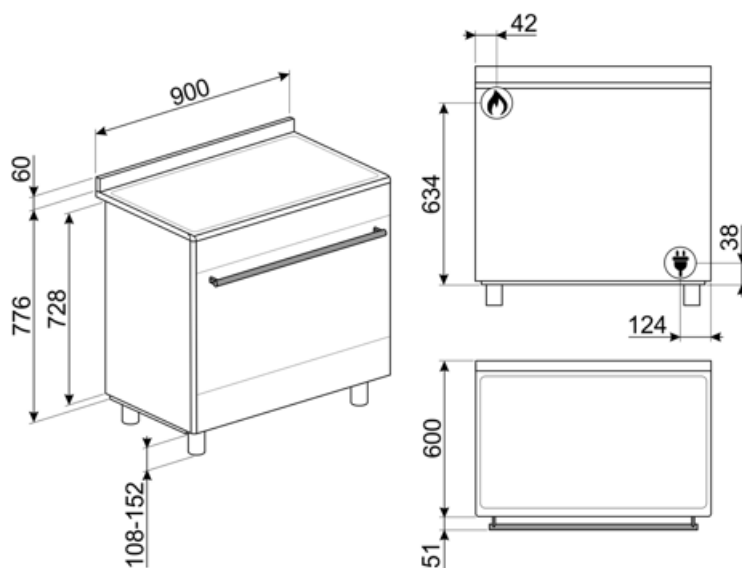
Høyeste temperatur 260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

Wokholder i støpejern	1	40mm ovnsbrett	1
Espressoholder	1	Ovnsrist	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	5700 W	Lengde på strømledning (cm)	115 cm
Strøm	25 A	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase	Morsettiera	5-polet



Not included accessories

AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskepe tradisjonell fryrsteiking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



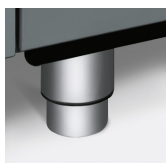
KIT600SNL-9

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for 90 cm Concerto-komfyrer



KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



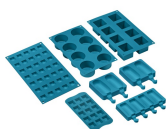
PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak.
D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner.
Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



BBQ9



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KIT90X9-1

Veggplate 90x60 cm, rustfritt stål, for Concerto-komfyrer



KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



PPR9

Ildfast pizza-stein uten håndtak.
Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm.
Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



















SFLK1

Barnesikring



Symbols glossary (TT)

	Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Stablet installasjon: Stablet installasjon		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	Trippel glassdør: Antall glassdører.		Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
	Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.		Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
	Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.		Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
	ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret		Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn brukning av retten.
	Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.		Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
	Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.		Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.



Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Bryterknottkontroll

Benefit (TT)

Ekte konveksjon

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

Bryterknottkontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med elegante bryterknottes

Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr