

A10G002PTX

Størrelse komfyr	100x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk, Pyrolytisk
EAN-kode	8017709359614
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje



Overflate kommandopanel	Avtrykkssikkert rustfritt stål	kontroller farge	Rustfritt stål
Estetikk	Classic	Antall kontroller	8
Logo	Montert rustfritt stål	Farge på silketrykk	Sort
Farge	Rustfritt stål	Type display	Touch
Posisjon logo	Panel under ovnen	Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Kakefat	Ja	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Serie	Opera	Håndtak	Smeg Opera Classic
Hettefarge	Rustfritt stål	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Kasserollestativtype	Støpejern	Oppbevaringsavdeling	Dør
Type kontroll innstilling bryterne	Vridere	Føtter	Sølv
	Smeg Classic		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	9
----------------------	---

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk

Vifte undervarme + Vapor clean



Ventilert



Varmluft



Turbo (varmluft undervarme +

overvarme + vifte)



Eco



Liten grill



Stor grill



Vifte grill (stor)

Andre funksjoner

BBQ



Pizza



Airfry

Rengjøringsfunksjoner



Pyrolytisk



Damprens

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal kokefunksjoner ovn 2

4

Undervarmeelement + overvarmeelement



Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervarme

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 6

Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Venstre bak - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre bak - Gass - RP - 3.00 kW

Brennere Standard

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Automatisk elektronisk
aktivering Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1	Antall glass i ovnsdøren	4
Vifte nummer	1	Antall	3
Nettovolum, stekeovn 1	70 l	varmereflekerende glass i dør	
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaile	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja
Antall hyller	5	Kjølesystem	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Lystype	Halogen	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Lyseffekt	40 W	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Tidsinnstilling	Start og stopp	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Overarmeelement – effekt	1000 W
Dør åpning type	klaff ned	Grillelement	1700 W
Avtakbar dør	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Innerdør i helglass	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
Avtakbar innerdør	Ja	Grill type	Elektrisk
		Mykt lukkende hengsler	Ja

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

Tekniske data – ekstraovn



Nettovolum, stekeovn 2	35 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 2	36 l	Antall	1
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaile	varmereflekerende glass i dør	
Antall hyller	4	Sikkerhetstermostat	Ja
Type hylleplan	Metalstativer	Kjølesystem	Tangential
Antall lamper	1	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	311x206x418 mm
Lystype	Glødelampe	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lyseffekt	25 W	Undervarmeelement, effekt	700 W
Dør åpning type	klaff ned	Overarmeelement – effekt	600 W
Avtakbar dør	Ja	Grillelement	1300 W
Innerdør i helglass	Ja	Stor grill – effekt	1900 W
Avtakbar innerdør	Ja	Grill type	Elektrisk
		Mykt lukkende hengsler	Ja

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Standardtilbehør – hovedovn



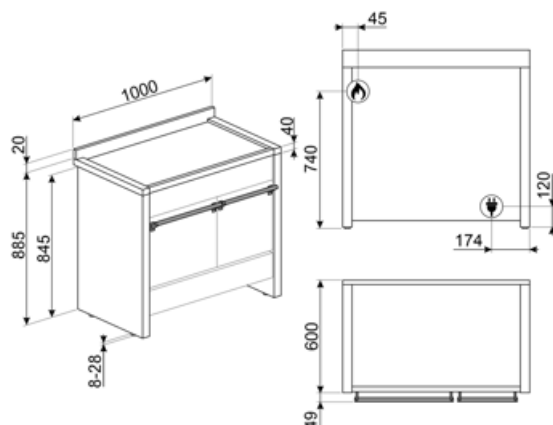
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1	Steketermometer	1
Ovnsrist	1		

Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
Bakebrett, maksiovn	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	4400 W	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Strøm	20 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet
Spenning (V)	380-415 V	Støpseltype	Nei
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



Compatible Accessories

AIRFRY2



Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskepe tradisjonell frityrsteking 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.

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



GTT

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



KITH900CPF9

Sokkellist, 90 cm, tre sider, sort, egnet for CPF9 Portofino-komfyrer



KITPC9X9

Veggplate, 90 cm, for Sinfonia og Portofino komfyrer med pyrolyse



SFLK1

Barnesikring



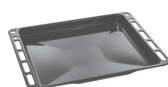
BBQ

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.



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

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



KIT600C92PX

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for 90 Symphony-komfyrer med pyroovn



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



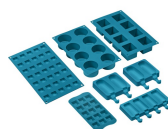
PALPZ

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



SMOLD

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



Symbols glossary

	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.		Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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		Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
	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.
	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.		Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
	Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.		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 brunning 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.
 Lampe	 Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.
 Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.	 Kun toppelement: Denne brukes kun fra oversiden, og er ideell for mat som er pyntet med gylden topping, men ikke har behov for full varme fra grillen. Retter som lasagne, eller mat toppet med potet eller ost, er spesielt egnet for denne stekemodusen.
 Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate 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.
 PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærmere 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.	 Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.
 Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.	 Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.
 Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.	 Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.
 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.	 Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknøtter + 3 trykknapper



Spesifikk stekefunksjon for AIRFRY varmluftsfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking 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.



Bryterknottkontroll

Benefit (TT)

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

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.

Pyrolyse

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk funksjon

Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

Oppbevaringsrom

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

Ekte konveksjon

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

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

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørklass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

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

Kald dør

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

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

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

BBQ (ekstra tilbehør)

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

Myk lukking

Døren er utstyrt med et spesifikt system for lydløs lukking

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme