A10I002PTX

Komfurstørrelse	100x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Statisk
Rengøringssystem hovedovn	Damprens, Pyrolytisk
EAN-kode	8017709359621
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



Æstetik



Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	**Betjening farve**	Rustfrit stål
Æstetik	Classic	**Ant. knapper**	8
Logo	Samlet st / stål	**Farve silketryk**	Sort
Farve	Rustfrit stål	**Display**	Touch
Logoposition	Panel under ovnen	**Låge**	Med 2 vandrette paneler
Liste	Ja	**Glastype**	Eclipse
Serie	Opera	**Håndtag**	Smeg Opera Classic
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	**Håndtag farve**	Børstet rustfrit stål
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	**Opbevaringsrum**	Låge
Glider	Rød	**Fødder**	Sølv
Betjeningsknapper	Smeg Classic		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Bund med ventilator + Vapor clean
- Med ventilator
- Varmluft
- Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)
- Eco
- Lille grill
- Stor grill
- Ventilator grill (stor)

Andre funktioner

- BBQ
- Pizza
- Airfry

Rengøringsfunktioner

- Pyrolytisk
- Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum 3

Nederste element + øverste element

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

- Statisk
- Stor grill
- Bund

Komfur tekniske egenskaber

Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Bagest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Central - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Bagest til højre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Forrest til højre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Samlet antal boosterzoner	5	**Automatisk slukning ved overløb**	Ja
Antal fleksible zoner	2	**Panderegistrering**	Ja
Booster power left Multizone	3,7 kW	**Visning af mindste pandediameter**	Ja

Booster power right Multizone	3,7 kW	**Visning af valgt zone**	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja	**Restvarmeindikator**	Ja

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1	**Samlet antal lågeglas**	4
Ventilatorantal	1	**Antal termoreflekterende lågeglas**	3
Nettovolumen, 1. rum	70 l	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	**Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes**	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Kølesystem**	Tangentiel
Antal hylder	5	**Låge låst under pyrolyse**	Ja
Hyldetype	Metalhylder	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	360X460X425 mm
Tagliste	Ja	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen	**Bund-varmelegeme effekt**	1200 W
Lys effekt	40 W	**Øvre varmelegeme - effekt**	1000 W
Tidsindstilling	Start og stop	**Grillelement**	1700 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	**Stor grill – effekt**	2700 W
Lågeåbning	Flap ned	**Varmluftselement - effekt**	2000 W
Aftagelig låge	Ja	**Grill-type**	Elektrisk
Inderlåge i fuldt glas	Ja	**Soft close-system**	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja		

Valg hovedovn

Timer	Ja	**Min. temperatur**	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	**Maksimal temperatur**	260 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum	35 l	**Samlet antal lågeglas**	3
Bruttovolumen, 2. rum	36 l	**Antal termoreflekterende lågeglas**	1
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Antal hylder	4	**Kølesystem**	Tangentiel
Hyldetype	Metalhylder		
Antal lamper	1		
Type af lamper	Glødelampe		

Lys, effekt	25 W	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	311x206x418 mm
Lågeåbning	Flap ned	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Aftagelig låge	Ja	**Bund-varmelegeme effekt**	700 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	**Øverste varmeelement - effekt**	600 W
Aftagelige indvendig låge	Ja	**Grillelement - effekt**	1300 W
		Stor grill – effekt	1900 W
		Grill-type	Elektrisk
		Soft close-system	Ja

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	**Maksimal temperatur**	245 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



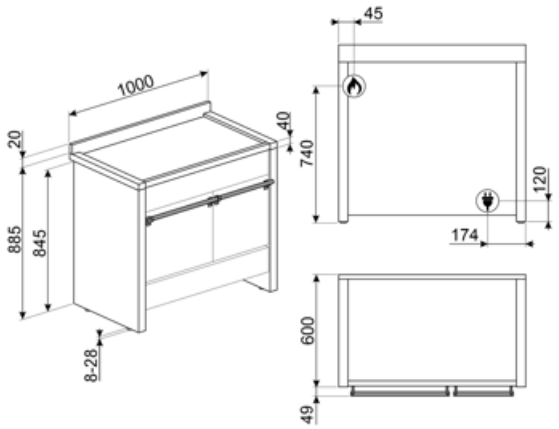
Rist med bag- og sidestop	2	**Teleskopskinne, delvist udtræk**	1
40mm dyb plade	1	**Kødsonde**	1
Gitterindsats	1		

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og sidestop	1	**Gitterindsats**	1
Bageplade, maxi ovn	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	11800 W	**Ledningstype**	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	35 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	**Morsettiera**	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	**Stik**	Nej


45
1000
20
40
740
120
885
845
174
600
8-28
49

Compatible Accessories



AIRFRY2

Luftfriture bakke. 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 bruning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTP

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



KIT600C92PX

Dækliste til kogeplade bagside, egnet til 90 cm Symphony fritstående komfurer med pyroovn



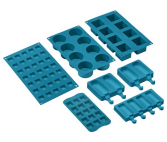
KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

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



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

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



GTT

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



KITH900CPF9

Sokkel, 90 cm, tre sider, sort, egnet til CPF9 Portofino fritstående komfurer



PALPZ

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



SFLK1

Børnesikring



TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Automatisk sammenfletning af zoner til et større område



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



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. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



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.



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.



Forbindelse mellem kogeplade og emhætte



Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.



Installation i søjle: Installation i søjle



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.



Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.



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.



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.



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.



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.



Lys



Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.



Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.



Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen 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.



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.



Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.



Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Beskyttelse mod overfyldning: Den specielle overfyldningsbeskyttelse lukker ovnen ned i nærvær af væskestrømning.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.

Aftagelig tagliste: Dette er en perfekt løsning, der beskytter den øverste del af ovnens rum mod forurening. Let at fjerne ved rengøring, det kan vaskes i opvaskemaskinen.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Dedikeret madlavningsfunktion til luftfryseristen 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 bruning og sprødhed.

Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.

Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.

Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.

Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster

Knapbetjening

Benefit (TT)

Induktionskomfur

Induktion giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Ved at bruge passende køkkenudstyr er induktion nem at bruge og vedligeholde, sikker og responsiv.

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.

Pyrolyse

Nem ovnrengøring takket være speciel pyrolytisk funktion

Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

Opbevaringsrum

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

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.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Teleskop-skinner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Soft Close

Lågen er udstyret med et specifikt system til lydløs lukning

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme