A10I002PTX

Størrelse komfyr	100x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringssystem hovedovn	Hydrolytisk, Pyrolytisk
EAN-kode	8017709359621
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivtetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje



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

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 3
Undervarmeelement + overvarmeelement

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

Statisk	Stor grill	Undervarme

Tekniske data – kokeplate

Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Venstre bak - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Høyre bak - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Høyre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Antall ekstra hurtige tilberedningssoner	5	**Automatisk avstenging ved overkoking**	Ja
Antall fleksible soner	2	**Kasserolledetektering**	Ja
Booster power left Multizone	3,7 kW	**Angivelse av minste størrelse på stekepanne**	Ja
Booster power right Multizone	3,7 kW	**Indikator for valgt sone**	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	Ja	**Restvarmeindikator**	Ja

Tekniske data – hovedovn



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

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja

Laveste temperatur	50 °C
Høyeste temperatur	260 °C

Tekniske data – ekstraovn



Nettovolum, stekeovn 2	35 l
Nettovolum, stekeovn 2	36 l
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Antall hyller	4
Type hylleplan	Metalstativer
Antall lamper	1
Lystype	Glødelampe
Lyseffekt	25 W
Dør åpning type	klaff ned
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja
Avtakbar innerdør	Ja

Antall glass i ovnsdøren	3
Antall varmereflekterende glass i dør	1
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	311x206x418 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Undervarmeelement, effekt	700 W
Overvarmeelement – effekt	600 W
Grillelememt	1300 W
Stor grill – effekt	1900 W
Grill type	Elektrisk

Mykt lukkende hengsler	Ja

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	**Høyeste temperatur**	245 °C

Standardtilbehør – hovedovn

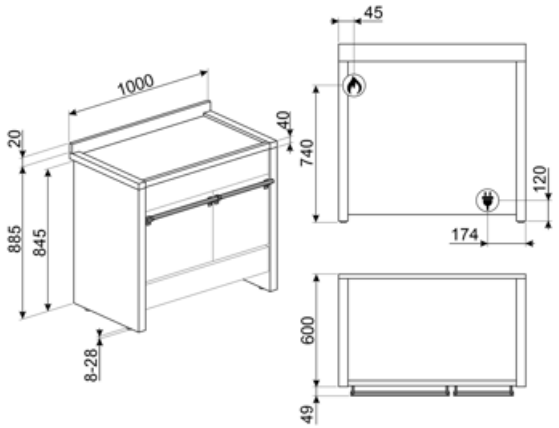
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	**Delvis uttrekkbar teleskopskinne**	1
40mm ovnsbrett	1	**Steketermometer**	1
Ovnsrist	1		

Standardtilbehør – ekstraovn

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

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	11800 W	**Type ledning**	Ja, dobbel og trefase
Strøm	35 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	**Morsettiera**	5-polet
Spenning (V)	380-415 V	**Støpseltype**	Nei



Compatible Accessories



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. 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 frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



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



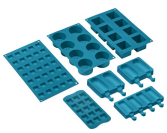
KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

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

Emaljert brett, 40mm dypt



GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



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



PALPZ

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



SFLK1

Barnesikring



TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.

Symbols glossary



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



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Firedobbel glassdør: Antall glassdører.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 fettet ikke fester seg ved steking



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.



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.



Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Trippel glassdør: Antall glassdører.



ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.



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.



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

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.

Lampe

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.

Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

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 nærme 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.

Avtakbar overlist: Dette er en perfekt løsning som beskytter den øvre delen av kammeret til ovnen fra forurensning. Enkel å ta av for rengjøring og kan vaskes i oppvaskmaskin.

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 bruking av retten.

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.

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.

Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

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

Overfyllingsbeskyttelse: Den spesielle overfyllingsbeskyttelsen slår av komfyren hvis den flyter over av væsker.

Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.

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, sufflé, puddinger.

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.

Forbindelse mellom platetopp og hette

4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknotter + 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 frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.

Bryterknottkontroll

Automatisk sammenslåing av soner til et større område

Benefit (TT)

Induksjonstopp

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

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 varmeflyten, 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 dørglass 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

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

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