

# A10I002PTX

|                                        |                         |
|----------------------------------------|-------------------------|
| Størrelse komfyr                       | 100x60 cm               |
| Antall stekeovner med energimerking    | 2                       |
| Varmekilde kammer                      | Elektrisk               |
| Type platetopp                         | Induksjonstoppe         |
| Hovedovn, type                         | Termoventilert ovn      |
| Hovedovnstype                          | Statisk                 |
| Rengjøringsystem hovedovn              | Hydrolytisk, Pyrolytisk |
| EAN-kode                               | 8017709359621           |
| 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    |
| Type kontroll innstilling | Vridere                        | Oppbevaringsavdeling | Dør                       |
| Skyvebryter bryterne      | Rød                            | 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 oven 2

3

Undervarmeelement + overvarmeelement



Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Statisk



Stor grill



Undervarme

## Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Midten - Induksjon - enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Antall ekstra hurtige  
tilberedningssoner 5

Automatisk avstenging Ja  
ved overkoking

Antall fleksible soner 2

Kasserolledetektering Ja

Booster power left 3,7 kW  
Multizone

Angivelse av minste  
størrelse på stekepanne Ja

Booster power right 3,7 kW  
Multizone

Indikator for valgt sone Ja  
Restvarmeindikator Ja

Automatisk avstenging Ja  
ved overheting

## Tekniske data – hovedovn

## Funksjoner for hovedovn

## Tekniske data – ekstraovn

04.09.2026

Mykt lukkende hengsler Ja

## Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur 50 °C

Høyeste temperatur 245 °C

## Standardtilbehør – hovedovn



Rist med bakre stopp og 2  
sideslopp

40mm ovnsbrett 1

Ovnsrist 1

Delvis uttrekkbar  
teleskopskinne 1

Steketermometer 1

## Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og 1  
sideslopp

Bakebrett, maksiovn 1

Ovnsrist 1

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt 11800 W

Strøm 35 A

Spenning 220-240 V

Spenning (V) 380-415 V

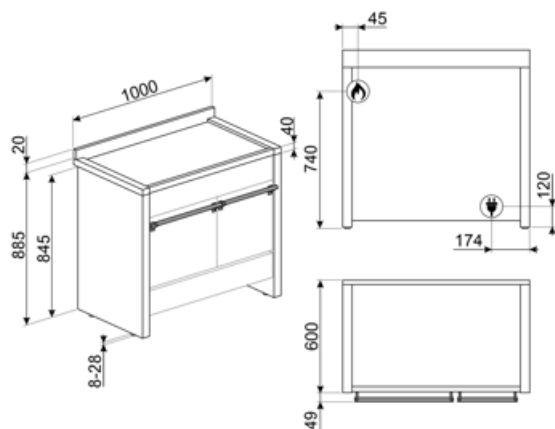
Type strømkabel  
installert Ja, enkel fase

Type ledning Ja, dobbel og trefase

Frekvens 50/60 Hz

Morsettiera 5-polet

Støpseltype Nei



## 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



### 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)



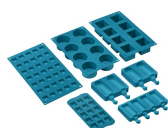
### SCRP

Induction and ceramic hobs and tepanyaki scraper



### SMOLD

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



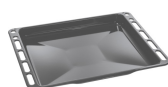
### BBQ

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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    | Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    | Stablet installasjon: Stablet installasjon                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    | Trippel glassdør: Antall glassdører.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Firedobbel glassdør: Antall glassdører.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    | ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | 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 elastelig 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.                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>ECO:</b> 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</p>                      |  <p><b>Grill:</b> 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.</p>                   |
|  <p><b>Halv grill:</b> 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.</p>                                                                                                                      |  <p><b>Viftegrill:</b> Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.</p>                                             |
|  <p><b>Lampe</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  <p><b>Pizzafunksjon:</b> 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.</p>                                                             |
|  <p><b>Turbo:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                 |  <p><b>Overhetingsbeskyttelse:</b> Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.</p>                                                                                                                 |
|  <p><b>Induksjon:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                       |  <p><b>Helglassinnerdører:</b> Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p>                                                                                                                                      |
|  <p><b>Innerdørglasset</b> kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  <p><b>Sidelys:</b> To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>                                                                                                                                                               |
|  <p><b>Automatisk åpning:</b> 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.</p>                                                                                                                       |  <p><b>Overflyllingsbeskyttelse:</b> Den spesielle overflyllingsbeskyttelsen slår av komfyren hvis den flyter over av væsker.</p>                                                                                                             |
|  <p><b>PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:</b> 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.</p> |  <p><b>Angivelse av restvarme:</b> 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.</p> |
|  <p><b>Avtakbar overlist:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                           |  <p><b>Ovnkammeret</b> har 4 forskjellige stekenivåer.</p>                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                    |                                                                                                          |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 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, pudding.                                                                              |
|    | 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 tomers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknopper + 3 trykknapper                         |    | Spesifikk stekefunksjon for AIRFRY varmluftsfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteiking 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                                                                                      |  | 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