# A10G002PTX

| | |
|---|---|
| **Categoría cocina** | 100x60 cm |
| **N° de hornos con etiqueta energética.** | 2 |
| **Fuente de calor de la cavidad** | Eléctrica |
| **Tipo de encimera** | Gas |
| **Tipo de horno principal** | Termoventilado |
| **Tipo de horno secundario** | Estático |
| **Sistema de limpieza horno principal** | Vapor Clean, Pirolitico |
| **Código EAN** | 8017709359614 |
| **Clase de eficiencia energética** | A |
| **Clase de eficiencia energética 2° cavidad** | A |




## Estética

| | |
|---|---|
| **Acabado panel de mandos** | acero anti-huellas |
| **Estética** | Clásica |
| **Logo** | Montado en acero |
| **Color** | Acero inoxidable |
| **Posición logo** | Banda bajo el horno |
| **Trasera** | Sí |
| **Serie** | Opera |
| **Color Encimera** | Acero inoxidable |
| **Tipo de rejillas** | Hierro fundido |
| **Tipo de regulación mandos** | Mandos |
| **Mandos** | Smeg Clásica |

| | |
|---|---|
| **Color mandos** | Acero inoxidable |
| **N.° de mandos** | 8 |
| **Color serigrafía** | Negro |
| **Pantalla/Reloj** | DigiScreen |
| **Puerta** | Con 2 bandas horizontales |
| **Tipo de vidrio** | Nerovista |
| **Tirador** | Classica Opera Smeg |
| **Color maneta** | Inox |
| **Compartimento** | Solapa |
| **Pies** | Plata |

## Programas/Funciones

| | |
|---|---|
| **N° de funciones de cocción** | 9 |

**Funciones de cocción tradicionales**

Estático

Base con ventilador + Vapor Clean

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill estrecho

Grill ancho

Ventilador grill(completo)

**Otras funciones**

BBQ

Pizza

Airfry

**Función limpieza**

Pirolisis

Vapor Clean

## Programas/Funciones horno secundario

**Funciones de cocción 2ª cavidad** 4

**Inferior + superior**

**Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.**

Estático

Grill estrecho

Grill ancho

Inferior

## Características técnicas encimera

UR

**Número total de zonas de cocción** 6

Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Posterior izquierda - Gas - AUX - 1.00 kW
Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW
Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW
Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW
Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW

**Tipo de quemadores de gas** Estándar

**Sistema de válvulas de seguridad** Sí

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Encendido del gas desde los mandos** | Sí | **Tapetas quemadores de gas** | Esmaltado negro opaco |

## Características técnicas horno principal



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nº luces** | 1 | **N.º de vidrios de puerta horno** | 4 |
| **Número ventiladores** | 1 | **N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor** | 3 |
| **Volumen útil del primer compartimento de cocción** | 70 l | **Termostato de seguridad** | Sí |
| **Capacidad bruta (Lt) horno 1** | 79 l | **Interrupción de resistencias al abrir la puerta** | Sí |
| **Material de la cavidad** | Esmalte Ever Clean | **Sistema de enfriamiento** | Tangencial |
| **Nº de estantes** | 5 | **Bloqueo de puerta durante pirólisis** | Sí |
| **Tipo de estantes** | Bastidores metálicos | **Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** | 360X460X425 mm |
| **Tipo de Luz** | Halógenas | **Regulación de la temperatura** | Electromecánico |
| **Potencia luz** | 40 W | **Resistencia inferior - Potencia** | 1200 W |
| **Opciones de programación tiempo de cocción** | Inicio y fin | **Resistencia superior - Potencia** | 1000 W |
| **Encendido de la luz al abrir la puerta** | Sí | **Resistencia grill - Potencia** | 1700 W |
| **Sistema apertura puerta** | Apertura solapa | **Resistencia grill ancho - Potencia** | 2700 W |
| **Puerta desmontable** | Sí | **Resistencia circular - Potencia** | 2000 W |
| **Puerta interna de vidrio** | Sí | **Tipo de grill** | Eléctrico |
| **Vidrio interno desmontable** | Sí | **Sistema de cierre Silent Close** | Sí |

## Opciones horno principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Temporizador** | Sí | **Temperatura mínima** | 50 °C |
| **Alarma acústica de fin de cocción** | Sí | **Temperatura máxima** | 260 °C |

## Características técnicas horno secundario



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Volumen útil del segundo compartimento de cocción** | 35 l | **N.º de vidrios de puerta horno** | 3 |
| **Capacidad bruta (Lt) horno 2** | 36 l | **N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor** | 1 |
| **Material de la cavidad** | Esmalte Ever Clean | **Termostato de seguridad** | Sí |

| | |
|---|---|
| **N° de estantes** | 4 |
| **Tipo de estantes** | Bastidores metálicos |
| **N° de luces** | 1 |
| **Tipo de Luz** | Incandescencia |
| **Potencia luz** | 25 W |
| **Apertura de la puerta** | Apertura solapa |
| **Puerta desmontable** | Sí |
| **Puerta interna de vidrio** | Sí |
| **Vidrio interno desmontable** | Sí |
| **Sistema de enfriamiento** | Tangencial |
| **Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** | 311x206x418 mm |
| **Regulación de la temperatura** | Electromecánico |
| **Resistencia inferior - Potencia** | 700 W |
| **Resistencia superior - Potencia** | 600 W |
| **Resistencia grill - Potencia** | 1300 W |
| **Resistencia grill ancho - Potencia** | 1900 W |
| **Tipo de grill** | Eléctrico |
| **Sistema de cierre Silent Close** | Sí |

## Opciones horno secundario

| | |
|---|---|
| **Temperatura mínima** | 50 °C |
| **Temperatura máxima** | 245 °C |

## Equipo accesorios horno principal y encimera



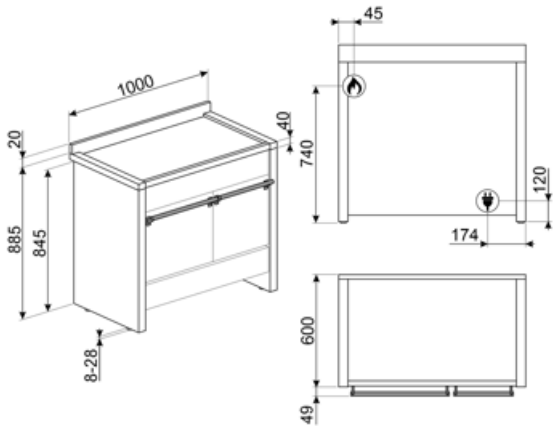
| | |
|---|---|
| **Rejilla con tope trasero y lateral** | 2 |
| **Bandeja profunda 40mm** | 1 |
| **Rejilla inserción bandeja** | 1 |
| **Guías telescópicas de extracción parcial** | 1 |
| **Sonda de temperatura** | 1 |

## Equipo accesorios horno secundario

| | |
|---|---|
| **Rejilla con tope trasero y lateral** | 1 |
| **Bandeja horno** | 1 |
| **Rejilla inserción bandeja** | 1 |

## Conexión eléctrica

| | |
|---|---|
| **Datos nominales de conexión eléctrica** | 4400 W |
| **Corriente** | 20 A |
| **Tensión** | 220-240 V |
| **Tensión 2 (V)** | 380-415 V |
| **Electric cable** | Instalado, monofásico |
| **Tipo de cable eléctrico** | Bifásico y Trifásico |
| **Frecuencia** | 50/60 Hz |
| **Bornera** | 5 poli |
| **Enchufe** | No |


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

## Accesorios Compatible



### AIRFRY2

Bandeja para freidora de aire. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



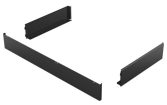
### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### KITH900CPF9

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for CPF9 Portofino or Sinfony C9 cookers



### SFLK1



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



### BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



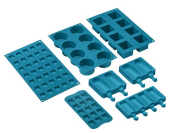
### KIT600C92PX

Cover strip for hob back side, suitable for 90cm Symphony cooker with pyro oven



### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



### SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

# Symbols glossary



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



Knobs control



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.




4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys




Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.




Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Función de cocción específica para la rejilla de freidora de aire AIRFRY. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .




ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



luz



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

Resistencia superior: el calor que viene solo desde arriba es ideal para alimentos que requieren un dorado final sin el uso del grill, como la lasaña.

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.

4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.

Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.

5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.

Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

# Benefit (TT)

### Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato

Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

### Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

### Pirólisis

Limpieza fácil del horno gracias a la función especial de pirólisis.

### Control táctil

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con un solo toque.

### Compartimento de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

### True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

### Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

### Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

### Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

### Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

### Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

**Altura ajustable**

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

**Cavidad isotérmica**

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

**AirFry (accesorio opcional AIRFRY).**

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

**Puerta fría**

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

**Piedra pizza (accesorio opcional)**

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

**BBQ (accesorio opcional)**

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

**Cierre suave**

La puerta está equipada con un sistema específico para cerrarse silenciosamente.

**Turbina única**

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.