A10G002PTX

Categoria cucina	100x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Statico
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean, Pirolitico
Codice EAN	8017709359614
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	A



Estetica

Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta
Estetica	Classica
Logo	Applicato inox
Colore	Acciaio Inox
Posizione logo	Fascia sotto forno
Alzatina	Sì
Serie	Opera
Colore pianale	Acciaio inox
Tipo griglie	Ghisa
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole
Tipologia manopole	Smeg Classica

Colore manopole	Acciaio
N° manopole	8
Colore serigrafia	Nero
Nome display	DigiScreen
Porta	Con 2 fasce orizzontali
Tipo vetro	Eclipse
Maniglia	Smeg Classica Opera
Colore maniglia	Inox spazzolato
Vano	Ribaltina
Colore piedini	Silver

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

Statico	Base ventilata + Vapor clean	Ventilato
Termo-ventilato	Turbo	Eco
Grill stretto	Grill largo	Grill largo ventilato

Altre funzioni

BBQ | Pizza | Airfry

Funzioni pulizia

Pirolisi | Vapor clean

Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 4

Suola + Cielo

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

Statico | Grill stretto | Grill largo

Base

Caratteristiche tecniche pianale

UR

Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW
Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW
Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW
Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW

Tipo bruciatori gas	Standard	**Valvolatura di sicurezza**	Sì
Accensione gas su manopole	Sì	**Cappellotti bruciatori gas**	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di luci	1	**N° vetri porta forno**	4
N° di ventole	1	**N° vetri porta termoriflettenti**	3
Volume netto della cavità	70 l	**Termostato di sicurezza**	Sì
Volume lordo della prima cavità	79 l	**Interruzione resistenze all'apertura della porta**	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
N° di ripiani	5	**Blocco Porta in Pirolisi**	Sì
Tipo ripiani	Telai	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	360x460x425 mm
Tipo di luci	Alogene	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
Potenza luce	40 W		

Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine
Accensione luce all'apertura porta	Sì
Apertura porta	A ribalta
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì
Vetro interno removibile	Sì
Resistenza suola - Potenza	1200 W
Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Resistenza grill - Potenza	1700 W
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Tipo grill	Elettrico
Sistema di chiusura Soft Close	Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì
Allarme acustico di fine cottura	Sì
Temperatura minima	50 °C
Temperatura massima	260 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario



Volume netto, seconda cavità	35 l
Volume lordo della seconda cavità	36 l
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
N° di ripiani	4
Tipo ripiani	Telai
N° di luci	1
Tipo di luci	Incandescenza
Potenza luce	25 W
Apertura porta	A ribalta
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì
Vetro interno removibile	Sì
N°vetri porta forno	3
N° vetri porta termoriflettenti	1
Termostato di sicurezza	Sì
Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	311x206x418 mm
Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Resistenza suola - Potenza	700 W
Resistenza cielo - Potenza	600 W
Resistenza grill - Potenza	1300 W
Resistenza grill largo - Potenza	1900 W
Tipo grill	Elettrico
Sistema di chiusura Soft Close	Sì

Opzioni forno secondario

Temperatura minima	50 °C
Temperatura massima	245 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

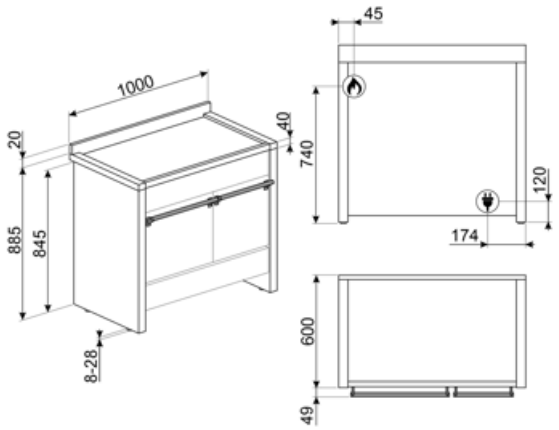
Griglia forno con stop e fermi	2	**Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale**	1
Bacinella profonda 40mm	1	**Sonda carne**	1
Griglia inserto bacinella	1		

Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop e fermi	1	**Griglia inserto bacinella**	1
Bacinella tuttoforno	1		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	4400 W	**Altre modalità di collegamento**	Bifase e Trifase
Corrente	20 A	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	**Morsettiera**	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V	**Spina**	No
Cavo elettrico	Installato, Monofase		



Accessori Compatibili



AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



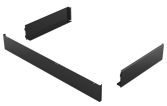
BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KITH900CPF9

KIT zoccolo, 90cm , tre lati, nero, per cucine Portofino CPF9 o Sinfonia C9



SFLK1

Blocco sicurezza



TPKPLATE

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.



BBQ

Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



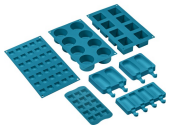
KIT600C92PX

Kit copertura per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucine 90cm Sinfonia con forno pirolitico



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Classe di efficienza energetica A



Installazione a colonna.



Controllo con manopole



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Funzione cottura dedicata per il cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.

Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.

Resistenza cielo: il calore proveniente solo dall'alto è ideale per cibi che richiedono doratura finale senza bisogno dell'utilizzo del grill, come le lasagne.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

Luce

Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.

4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.

Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

Indica il volume utile della cavità del forno.

PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Benefit

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Vapor Clean

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

Pirolisi

Pulizia facilitata del forno grazie alla speciale funzione pirolitica

Touch control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite un semplice touch

Scomparto inferiore

Più spazio grazie allo scomparto inferiore, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro removibile

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Guide Telescopiche

Praticità nell'estrazione e inserimento delle bacinelle nel forno in tutta sicurezza grazie alle guide telescopiche

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

BBQ (accessorio opzionale)

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Soft close

La porta è dotata di un sistema di chiusura ammortizzato e totalmente silenzioso

Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme