

A10G002PTX

Dimensão	100x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Estático
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean, PiroLítica
Código EAN	8017709359614
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



Design











Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antedeadas	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Design	Classica	Nº de comandos	8
Logo	Logótipo aplicado	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Cor	Aço inox	Display/ relógio	Display Touch Control
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Painel anti salpicos	Sim	Tipo de vidro do forno	Cinza escuro
Design	Série Opera	Puxador	Smeg Opera Classic
Cor da placa	Aço inox	Cor do puxador	Aço inox
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	Gaveta de arrumação	Zona de arrumação com tampa
Comandos	Rotativos	Pés	Pés cinzentos
Design dos comandos	Comandos Série Classica		

Programas / Funções

Nº funções do forno 9

Funções de forno

 Estático	Fan assisted base + Vapor clean	 Ventilado
 Termoventilado	 Turbo	 Eco
 Grill curto	 Grill	 Grill ventilado

Outras funções

BBQ



Pizza



Airfry

Funções de limpeza



Pirólise



VaporClean

Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2

4

Base e superior



Traditional cooking functions, cavity 2



Estático



Grill curto



Grill



Base

Características técnicas da placa

UR

Número total de zonas de cocção 6

Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Anterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Posterior central - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Posterior direito - Queimador a gás rápido - 3.00 kW

Tipo de queimadores a gás

Queimadores a gás standard

Válvulas de segurança corte rápido do gás

Sim

Ignição eletrónica nos comandos

Sim

Tampas dos queimadores a gás

Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas

1

Nº de ventiladores

1

Volume útil

70 l

Capacidade bruta do forno (L)

79 l

Material da cavidade

Cavidade em esmalte EverClean

Nº de níveis para tabuleiros

5

Nº vidros da porta do forno

4

Nº vidros termorrefletores na porta

3

Termostato de segurança

Sim

Interrupção das resistências na abertura da porta

Sim

Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360X460X425 mm
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência da resistência inferior	1200 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência superior	1000 W
Porta desmontável	Sim	Potência do grill	1700 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Potência do grill largo	2700 W
Vidro interno removível	Sim	Potência da resistência circular	2000 W
		Tipo de Grill	Grill elétrico
		Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Opções do forno principal

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme sonoro de fim de confeção:	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas do forno secundário



Volume útil do 2º forno	35 l	Nº vidros da porta do forno	3
Capacidade bruta do segundo forno (L)	36 l	Nº vidros termorrefletores na porta	1
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Termostato de segurança	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	4	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	311x206x418 mm
Nº de lâmpadas	1	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação incandescente	Potência da resistência inferior	700 W
Potência das lâmpadas	25 W	Potência da resistência superior	600 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência grill	1300 W
Porta desmontável	Sim	Potência do grill largo	1900 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim		
Vidro interno removível	Sim		

Tipo de Grill	Grill elétrico
Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Opções do forno secundário

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

Acessórios incluídos no forno principal



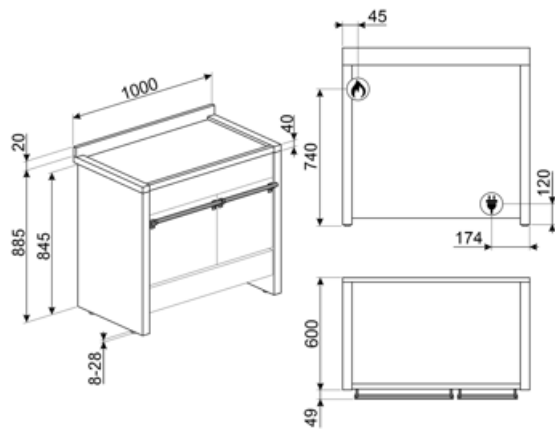
Grelha com segurança traseira e lateral	2	Guias telescópicas de extração parcial	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Sonda térmica	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

Acessórios incluídos no forno secundário

Grelha com segurança traseira e lateral	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro de forno Maxi	1		

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	4400 W	Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Corrente (Amperes)	20 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Ficha elétrica	Não
Electric cable	Instalado, monofásico		



Acessórios Compatíveis

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



KIT600C92PX

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



KITPBX



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



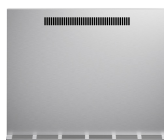
KITH900CPF9

Barras para extensão de altura (950 mm)



KITPC9X9

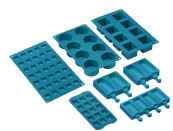
Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças






































SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

Symbols glossary

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.
-  Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
-  Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
-  Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
-  Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
-  Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.
-  Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
-  Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.

-  **Eco:** combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  **Grill central:** mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
-  **Luz:** acende a iluminação no interior.
-  **Turbo:** a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  **O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.**
-  **Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.**
-  **Pirolítico:** os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **Guias telescópicas:** fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.
-  **Queimador Ultrarrápido:** produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.
-  **Grill:** o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
-  **Grill ventilado:** o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  **Função Pizza:** ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  **Resistência superior:** permite obter excelentes resultados nos gratinados e assar enchidos, salsichas, bacon e costeletas.
-  **O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.**
-  **Abertura automática:** alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  **Controlo eletrónico:** permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.
-  **Vapor Clean:** programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.



Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.



Knobs control

Benefit (TT)

Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Pirólise

Limpeza fácil do forno graças à função pirolítica especial

Controlo tátil

Definição do temporizador fácil e intuitiva com um simples toque

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Fecho silencioso

A porta está equipada com um sistema de fecho silencioso

Turbina única

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo