A10I002PTX

Categoría cocina	100x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	2
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Estático
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean, Pirolitico
Código EAN	8017709359621
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 regulación mandos	Mandos
Tipo de regulación mandos	Rojo
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 3

Inferior + superior

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

Estático

Grill ancho

Inferior

Características técnicas encimera

Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Posterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Posterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Anterior derecha - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Número de zonas de cocción con booster	5	**Detención automática en caso de desbordamiento**	Sí
Number of Flexible zones	2	**Adaptación automática al diámetro de la olla**	Sí
Booster power left Multizone	3,7 kW	**Indicador diámetro mínimo de uso**	Sí

Booster power right Multizone	3,7 kW	**Indicador zona seleccionada**	Sí
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí	**Indicador de calor residual**	Sí

Características técnicas horno principal



N° luces	1	**N.° de vidrios de puerta horno**	4
Número ventiladores	1	**N.° 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
N° de estantes	5	**Bloqueo de puerta durante pirólisis**	Sí
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	360X460X425 mm
Bóveda móvil	Sí	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Tipo de Luz	Halógenas	**Resistencia inferior - Potencia**	1200 W
Potencia luz	40 W	**Resistencia superior - Potencia**	1000 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	**Resistencia grill - Potencia**	1700 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	**Resistencia grill ancho - Potencia**	2700 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	**Resistencia circular - Potencia**	2000 W
Puerta desmontable	Sí	**Tipo de grill**	Eléctrico
Puerta interna de vidrio	Sí	**Sistema de cierre Silent Close**	Sí
Vidrio interno desmontable	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



		N.° de vidrios de puerta horno	3

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



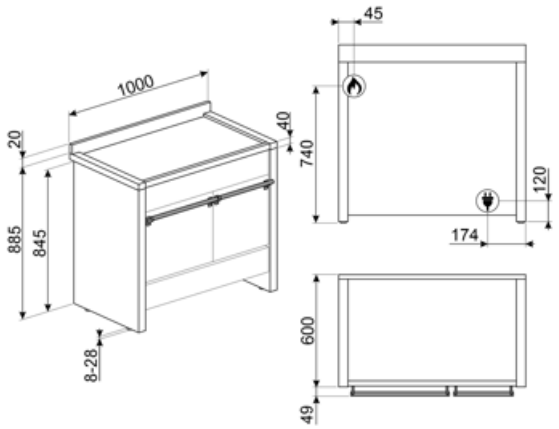
Rejilla con tope trasero y lateral	2	**Guías telescópicas de extracción parcial**	1
Bandeja profunda 40mm	1	**Sonda de temperatura**	1
Rejilla inserción bandeja	1		

Equipo accesorios horno secundario

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

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	11800 W	**Tipo de cable eléctrico**	Bifásico y Trifásico
Corriente	35 A	**Frecuencia**	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	**Bornera**	5 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V	**Enchufe**	No
Electric cable	No incluido		


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.



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.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



GTP

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



GTT

Guías telescópicas extracción total (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



KITH900CPF9

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



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



PALPZ

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

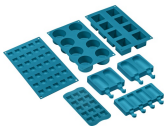


SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



SFLK1



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



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.

Symbols glossary



Automatic merge of zones for a bigger area



Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.



Energy efficiency class A



Knobs control



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



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.



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.



Connection between hob and hood



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Instalaciíon en columna



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.



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.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



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.



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 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).



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 .



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

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

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 .

Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad

Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.

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.

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

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

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.

Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.

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.

Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.

Volta Mobile: Volta Mobile es una solución exclusiva que protege la parte superior de la cavidad del horno y recoge la suciedad que se acumula en ella. Convenientemente extraíble para facilitar la limpieza, también se puede lavar en el lavavajillas .

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.

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.



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.



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.



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Benefit (TT)

Placa de inducción

La inducción ofrece una cocción rápida y un control preciso de la temperatura.

Mediante el uso de utensilios de cocina adecuados, la inducción es fácil de usar y mantener, segura y sensible.

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.

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).

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

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.