A10I002PTX

Dimensão	100x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placas de Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Estático
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean, Pirolítica
Código EAN	8017709359621
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



Design

Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas	**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
Comandos	Rotativos	**Gaveta de arrumação**	Zona de arrumação com tampa
Comandos Slider	Red	**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	3
Base e superior	

Traditional cooking functions, cavity 2

Estático | Grill | Base

Características técnicas da placa

Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Posterior esquerdo - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Central - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Posterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Anterior direito - MultiZona - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Número de zonas com PowerBooster	5	**Desliga automaticamente em caso de derrame**	Sim
Number of Flexible zones	2	**Reconhecimento automático do recipiente**	Sim
Booster power left Multizone	3,7 kW	**Indicador de diâmetro mínimo do recipiente**	Sim
Booster power right Multizone	3,7 kW	**Indicador da zona selecionada**	Sim
Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim	**Indicador de calor residual**	Sim

Características técnicas do forno principal

Nº de lâmpadas	1	**Nº vidros da porta do forno**	4
Nº de ventiladores	1	**Nº vidros termorrefletores na porta**	3
Volume útil	70 l		
Capacidade bruta do forno (L)	79 l	**Termostato de segurança**	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean		

Nº de níveis para tabuleiros	5
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tabuleiro protetor do teto	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo
Potência das lâmpadas	40 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim
Iluminação na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360X460X425 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência inferior	1200 W
Potência da resistência superior	1000 W
Potência do grill	1700 W
Potência do grill largo	2700 W
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
Alarme sonoro de fim de confeção	Sim
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas do forno secundário



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

Potência da resistência grill	1300 W
Potência do grill largo	1900 W
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



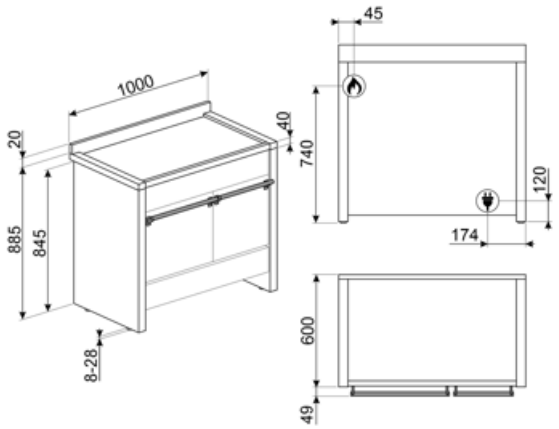
Grelha com segurança traseira e lateral	2	**Guias telescópicas de extração parcial**	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	**Sonda térmica**	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

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	11800 W	**Tipos de ligação adicionais**	Double and Three Phase
Corrente (Amperes)	35 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


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

Acessórios Compatíveis



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.



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

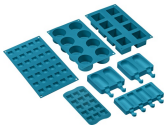


KITPBX



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



SMOLD

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



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.



GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



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)



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



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm

Symbols glossary



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos 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.



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.



PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.



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.



EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.



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: 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 central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.

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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

Luz: acende a iluminação no interior.

Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

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.

Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.

Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.

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.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

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.

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.

Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.

Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.

Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.

Tabuleiro protetor do teto removível: um tabuleiro entre o topo da cavidade e as resistências superiores permite manter o teto limpo, facilitando a limpeza. Uma aba na frente a tapar as resistências, evita o risco de queimaduras.

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

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.

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.



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



Knobs control



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Auto-vent Bluetooth: as placas de indução e exaustores equipados com Bluetooth podem ser conectados para um controlo mais eficiente. Quando aumenta ou reduz o nível de aquecimento da placa, o exaustor aumenta ou diminui, reciprocamente, a potência.



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.



Fusão automática de zonas para uma área maior

Benefit (TT)

Placa de indução

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

Através da utilização de cookware adequado, a indução, segura e reativa, é fácil de utilizar e manter.

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

Removalble 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