

# S06301S2X







Categoría60 cmFamiliaHornoAlimentaciónEléctricoAlimentación producto, cavidadEléctrico

principal

Metodo di Cottura Combinado Vapor

Plataforma Galileo SteamOne
Sistema de limpieza Vapor Clean
Código EAN 8017709293802



## Estética

Estética Clásica
Color Acero inoxidable
Acabado Anti-huellas

DiseñoPlatoMaterialInoxTipo de inoxSatinadoTipo de vidrioNerovistaColor serigrafíaNegro

**Tipo de serigrafía** Símbolos

Puerta Con 2 bandas horizontales

Tirador Clásica
Color asa Inox
Logo Embutido
Mandos Clásica
Color mandos Efecto inox

### **Mandos**



Nombre del displayCompactScreenRegulación de mandosMandosTecnología de pantallaLCDN.º de mandos2

# **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción

11



Temperatura mínima

Temperatura máxima

N.° de estantes

30 °C

280 °C

5

Funciones de cocción tradicionales					
Estático	8	Ventilado		<b>®</b> Terr	moventilado
<u></u>					
Turbo	ECO	ECO		Grill	ancho
(circular+posterior+superior+ventilador)					
Grill ancho ventilado	$\bigcup$	Inferior		Infer	rior termoventilado
Pizza					
Funciones de cocina con tecnología Full Steam					
<b>3</b> Ventilado					
Otras funciones de vapor					
Salida del agua	[o]	Descalcificació	ón		
Otras funciones					
Descongelamiento por tiempo		Fermentación		Sabbath	
Funciones de limpieza					
<b>V</b> <sup>→</sup> Vapor Clean					
Opciones					
<u>⊙</u> <u></u>					
Opciones de	Inicio programo	ado y fin de	Otras funciones		Mantener caliente
programación tiempo Cuentaminutos	cocción Sí		Opción Show Ro Demo	oom	Sí
Programador	1		Pre-calentamie rápido	nto	Sí
Características técnicas					

SMEG SPA 10/12/2025

Puerta desmontable

Puerta interna de vidrio Sí

Sí



N.º de luces 1 Vidrio interno Sí

Tipo de Luz Halógenas desmontable

Luz reemplazable por el Sí N.º de vidrios de puerta 3

Luz reemplazable por el Sí N.º de vidrios de puerta 3 usuario total

Potencia luz 40 W Bisagras Soft Close

Encendido de la luz al Sí Chimney Fixed abrir la puerta Sistema de enfriamiento Tangencial

Resistencia inferior - 1200 W Conducto de Individual Potencia enfriamiento

Resistencia grill - 1750 W Rango de vapor 20 - 40%
Potencia Dimensiones útiles 353×470

Potencia Dimensiones útiles 353x470x401 mm
Resistencia circular - 2000 W interior cavidad (axlxp)

Sí

Potencia Regulación de la Electrónica

Interrupción de Sí temperatura

resistencias al abrir la Material de la cavidad Esmalte Ev

resistencias al abrir la

puerta

Carga de agua

Cajón, manual

Tipo de apertura de la Frontal

Capacidad del denésite 0.8 l

puerta Capacidad del depósito 0,81

de temperatura controlada

# Prestaciones/Etiqueta energética

Puerta

Clase de eficiencia A+ Energy consumption in 2.45 MJ

energética forced air convection

Volumen útil 68 | Consumo de energía de 0.68 kWh

Consumo de energía de 1.15 kWh función de calentamiento por convección forzada del

convección natural del primer compartimento de cocción de cocción Nº de cavidades

de cocción N° de cavidades 1
Energy consumption in 4.14 MJ Indice de eficiencia 81 %

conventional mode energética

# Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope 1 Rejilla inserción bandeja 1

posterior Otro Kit carga de agua
Bandeja profunda 1

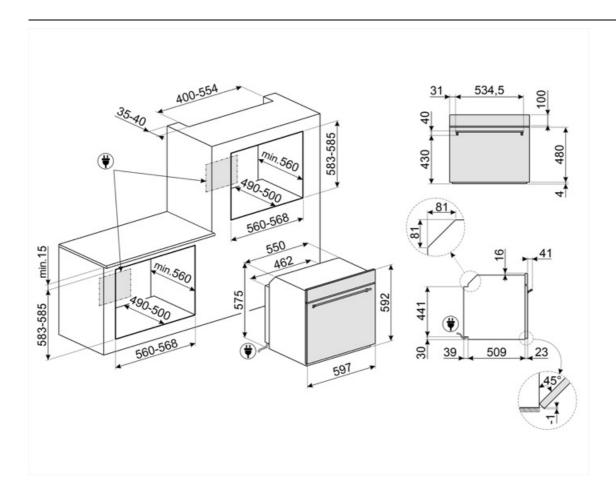
### Conexión eléctrica

esmaltada (50 mm)

conexión eléctrica

Tensión 220-240 V Frecuencia 50/60 Hz Corriente 13 A Largo del cable de 150 cm Datos nominales de 3000 W alimentación







# **Compatible Accessories**

#### **AIRFRY**

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



#### **AIRFRY2**

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

#### **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.



### ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



#### GTP2



GTT2



#### GTTV2

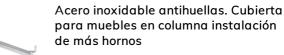


#### **PALPZ**

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



#### PR3845X





#### SFLK1





#### **STONE**

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37.5 cm.



#### STONE2



Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



## Symbols glossary



Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.



A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



Vapor combinado: los hornos se pueden utilizar como horno de vapor o como horno tradicional, o alternativamente se pueden combinar los dos métodos de cocción.



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.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Descalcificación: La función de descalcificación es esencial para eliminar depósitos de incrustaciones excesivas en el tanque y permitir que el producto funcione perfectamente. La necesidad de realizar esta operación está indicada por el producto mismo.



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.



Electric



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.



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 + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.





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 .



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: 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 superior + inferior + ventilador + vapor: el funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, en la que el calor proviene de arriba y abajo, proporciona un calor más uniforme. El vapor perfecciona la cocción interna de los alimentos, que son más crujientes y digeribles.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



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 .



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.



KEEP\_WARM\_72dpi



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





Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.



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.



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



With a simple and intuitive interface, the COMPACT screen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.