

# SOP6101S2N



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Vapor
Plataforma Galileo	Pyro steam
Sistema de limpieza	Pirolítico
Código EAN	8017709301699



## Estética

Estética	Línea	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Negro	Puerta	Todo vidrio
Acabado	Brillante	Tirador	Línea
Diseño	Plato	Color del tirador	Cromado
Material	Vidrio	Logo	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Claro	Mandos	Línea
Color serigrafía	Gris		

## Mandos



Nombre del display	CompactScreen	Ajustes	Mandos
Tecnología de pantalla	LCD	N.º de mandos	2

## Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

11

## Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



ECO



Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)



Grill ancho ventilado



Inferior



Inferior termoventilado



Pizza

## Funciones de cocina con tecnología Full Steam



Vapor + resistencia circular +

ventilador

## Otras funciones de vapor



Salida del agua



Descalcificación

## Otras funciones



Descongelación por tiempo



Fermentación



Sabbath

## Funciones de limpieza



Pirólisis

## Opciones



Opciones de programación tiempo

Inicio programado y fin de cocción

Cuentaminutos

Sí

Programador

1

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños

Otras funciones

Opción Show Room  
Demo

Pre-calentamiento rápido

Mantener caliente

Sí

Sí

## Características técnicas

Capacidad (L)	60 l										
Temperatura mínima	30 °C										
Temperatura máxima	280 °C										
Nº de estantes	5										
N.º de ventiladores	1										
N.º de luces	1										
Tipo de Luz	Halógenas										
Luz reemplazable por el usuario	Sí										
Potencia luz	40 W										
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí										
Resistencia inferior - Potencia	1200 W										
Resistencia grill - Potencia	1750 W										
Resistencia circular - Potencia	2000 W										
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí										
Tipo de apertura de la puerta	Frontal										
Puerta	Fría										
<b>Puerta desmontable</b>		Sí									
<b>Puerta interna de vidrio</b>		Sí									
<b>Vidrio interno desmontable</b>		Sí									
<b>Nº de vidrios totales de la puerta</b>		4									
<b>Bisagras Soft Close</b>		Sí									
<b>Chimney</b>		Fixed									
<b>Sistema de enfriamiento</b>		Tangencial									
<b>Conducto de enfriamiento</b>		Doble									
<b>Reducción velocidad de sistema de enfriamiento</b>		Sí									
<b>Bloqueo de puerta durante pirólisis</b>		Sí									
<b>Rango de vapor</b>		20 - 40%									
<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>		353x470x401 mm									
<b>Regulación de la temperatura</b>		Electrónica									
<b>Material de la cavidad</b>		Esmalte Ever Clean									
<b>Carga de agua</b>		Cajón, manual									
<b>Capacidad del depósito</b>		0,8 l									

## Prestaciones/Etiqueta energética

Clase eficiencia energética	A+			
Volumen útil	68 l			
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1.09 kWh			
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ			
<b>Energy consumption in forced air convection</b>		2.45 MJ		
<b>Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada</b>		0.68 kWh		
<b>Nº de cavidades</b>		1		
<b>Indice de eficiencia energética</b>		81 %		

## Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1	Rejilla inserción bandeja 1	
Bandeja profunda esmaltada (50 mm)	1	Otro	Kit carga de agua

## Conexión eléctrica

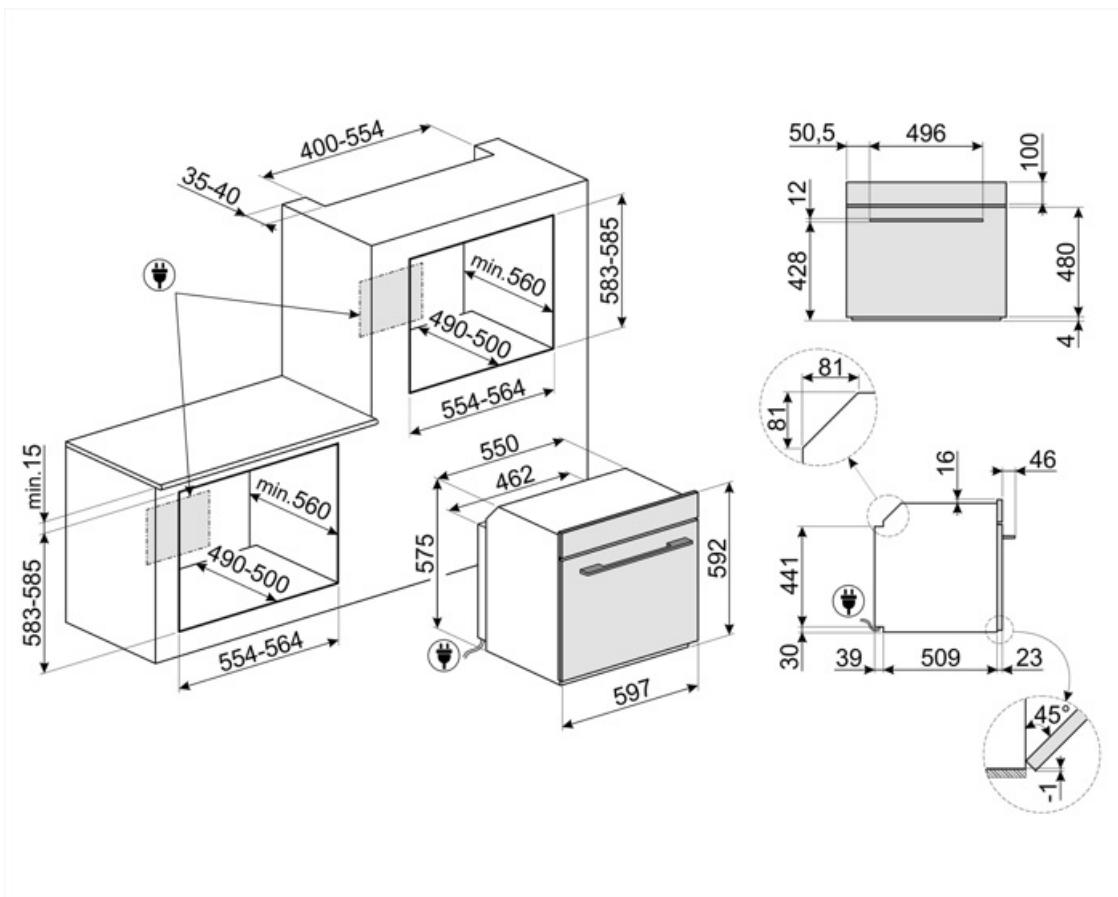
Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W
Enchufe	No	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz

Corriente

13 A

Longitud del cable de alimentación

115 cm



## Accesories Compatible

### 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



### GTP2



### GTT2



### GTTV2



### PALPZ



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



### PR3845N

Kit unión negro para muebles cuando se instalan más hornos en columna



### PR3845X



Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos



### 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

	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.		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.
	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 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.		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.		Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.
	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		Circular + Ventilador + vapor: el vapor combinado con el aire caliente creado por la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular permite una cocción perfecta de los alimentos.
	FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi		Ventilador + resistencia circular + resistencia 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.



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.



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.



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.



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.



With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen 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.



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



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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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.