

SOP6102S2PG



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Vapor
Plataforma Galileo	Pyro steam
Sistema de limpieza	Pirólítico
Código EAN	8017709326869



Estética

Estética	Línea	Color serigrafía	Negro
Color	Neptune Grey	Tipo de serigrafía	Símbolos
Acabado	Mate	Puerta	Todo vidrio
Diseño	Plato	Tirador	Línea minimal
Material	Vidrio	Color del tirador	Satin metal and black
Tipo de vidrio	Claro	Logo	Serigrafiado

Mandos








Nombre del display	EvoScreen	Ajustes	Táctil
Tecnología Display	LCD		

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	12
---------------------------------------	----

Funciones de cocción tradicionales

 Estático  Ventilado  Termoventilado

 Turbo  ECO  Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

 Inferior  Pizza


Funciones de cocina con tecnología Full Steam

 Vapor + inferior + superior +  Vapor + resistencia circular + Turbo

ventilador ventilador




Grill + fan




Otras funciones de vapor

 Limpieza del tanque  Salida del agua  Entrada del agua

 Descalcificación

Otras funciones

 Descongelación por tiempo  Fermentación  Cocción piedra pizza

 BBQ  Air-Fry  Sabbath

Funciones de limpieza

 Pirólisis

Opciones



Opciones de programación tiempo Inicio programado y fin de cocción
Cuentaminutos Si
Programador 1
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños Si

Otras funciones Mantener temperatura, Luz Eco, Brillo, Tonos
Cocción con termómetro sonda Si
Opción Show Room Demo Si
Pre-calentamiento rápido Si

Características técnicas



Temperatura mínima	30 °C	Puerta interna de vidrio	Si
Temperatura máxima	280 °C	Vidrio interno desmontable	Si
N.º de estantes	5	N.º de vidrios de puerta total	4
N.º de ventiladores	1	Bisagras Soft Close	Si
N.º de luces	2	Apertura suave	Si
Tipo de Luz	Halógenas	Chimney	Fixed
Luz reemplazable por el usuario	Si	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Potencia luz	40 W	Conducto de enfriamiento	Doble
Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Si
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Si
Resistencia grill - Potencia	1750 W	Rango de vapor	20 - 40%
Resistencia circular - Potencia	2000 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	353x470x401 mm
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Si	Regulación de la temperatura	Electrónica
Apertura de la puerta	Frontal	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Puerta	Fría	Carga de agua	Cajón, manual
Puerta desmontable	Si	Capacidad del tanque	0,8 l

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Volumen útil	68 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0.68 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1.09 kWh	N.º de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ	Índice de eficiencia energética	81 %

Equipo accesorios incluidos

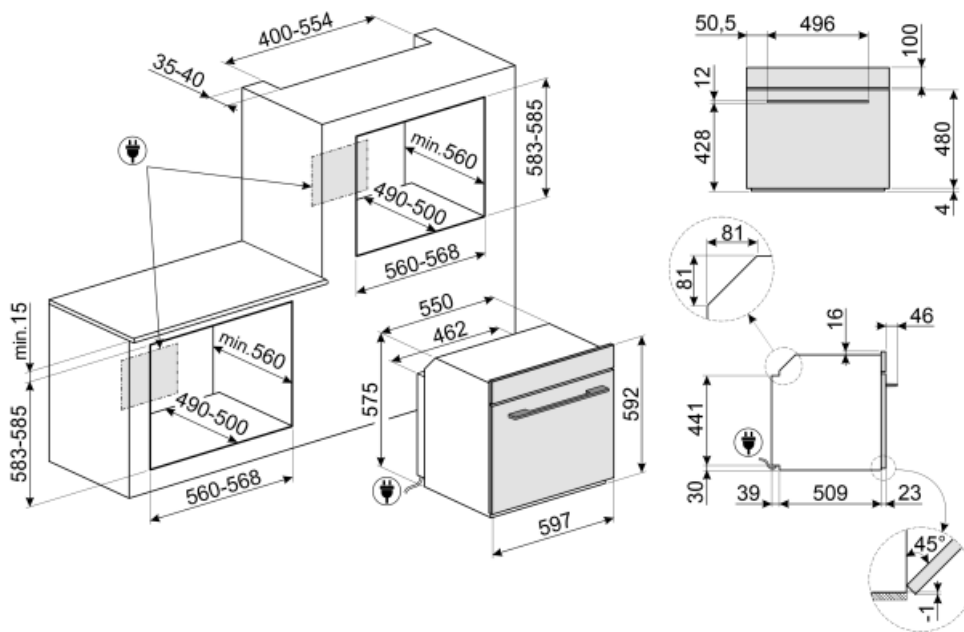


Bandeja con tope posterior	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	1	Sonda temperatura	Si, 1 punto medición
Bandeja profunda esmaltada (50 mm)	1		

Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V
Corriente 13 A
Datos nominales de conexión eléctrica 3000 W

Frecuencia 50/60 Hz
Largo del cable de alimentación 150 cm



Not included accessories

AIRFRY

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



SFLK1



ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



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.



GTP2



PR3845X

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



GTT2



BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos succulentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



























PALPZ



















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



Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|--|
|  <p>Dedicated cooking function for the double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses; the smooth side for fish, seafood and vegetables.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.</p> |
|  <p>Electric</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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 .</p> |

-  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.
-  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 de 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.
-  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
-  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 de energía.
-  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.
-  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.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  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.
-  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.
-  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.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno
-  Dedicated cooking function for the Air fryer rack AIRFRY . 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.
-  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.
-  Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene .
-  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.
-  Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.
-  Mandos Touch Control: presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.
-  The new EVOscreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.
-  Función de cocción específica para la piedra refractaria rectangular PPR2 Dimensiones ideales para cocinar pizzas con los mismos resultados que un típico fuego de leña