# SOP6102TG



| | |
|---|---|
| **Categoría** | 60 cm |
| **Familia** | Horno |
| **Alimentación** | Eléctrico |
| **Sistema de cocción** | Eléctrico |
| **Método de cocción** | Termoventilado |
| **Plataforma Galileo** | Pirolítico tradicional |
| **Sistema de limpieza** | Pirolítico |
| **Código EAN** | 8017709326883 |

## Estética

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estética** | Línea | **Color serigrafía** | Negro |
| **Color** | Neptune Grey | **Tipo de serigrafía** | Símbolos |
| **Acabado** | Mate | **Puerta** | Todo vidrio |
| **Diseño** | Plato | **Tirador** | Linea minimal |
| **Material** | Vidrio | **Color del tirador** | Metal satinado y negro |
| **Tipo de vidrio** | Claro | **Logo** | Serigrafiado |

## Mandos

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nombre del display** | EvoScreen | **Ajustes** | Táctil |
| **Tecnología de pantalla** | LCD | | |

## Programas/Funciones

| | |
|---|---|
| **Número de funciones de cocción** | 10 |

**Funciones de cocción tradicionales**

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo (circular+posterior+superior+ventilador)
- ECO
- Grill ancho
- Grill ancho ventilado
- Inferior
- Inferior termoventilado
- Pizza

**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 | **Otras funciones** | Mantener caliente, Luz Eco, Brillo, Tonos |
| **Cuentaminutos** | Sí | **Opción Show Room Demo** | Sí |
| **Programador** | 1 | **Pre-calentamiento rápido** | Sí |
| **Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños** | Sí | | |

## Características técnicas

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capacidad (L)** | 68 l | **Puerta** | Fría |
| **Cavidad** | QS-Galileo | **Puerta desmontable** | Sí |
| **Temperatura mínima** | 25 °C | **Puerta interna de vidrio** | Sí |
| **Temperatura máxima** | 280 °C | **Vidrio interno desmontable** | Sí |
| **N° de estantes** | 5 | **N° de vidrios totales de la puerta** | 4 |
| **N.° de ventiladores** | 1 | **Bisagras Soft Close** | Sí |
| **N.° de luces** | 2 | **Apertura suave** | Sí |
| **Tipo de Luz** | Halógenas | **Chimney** | Fija |
| **Luz reemplazable por el usuario** | Sí | **Sistema de enfriamiento** | Tangencial |
| **Potencia luz** | 40 W | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Encendido de la luz al abrir la puerta** | Sí | **Conducto de enfriamiento** | Doble |
| **Resistencia inferior - Potencia** | 1200 W | **Reducción velocidad de sistema de enfriamiento** | Sí |
| **Resistencia grill - Potencia** | 1750 W | **Bloqueo de puerta durante pirólisis** | Sí |
| **Resistencia circular - Potencia** | 2000 W | **Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** | 353x470x401 mm |
| **Interrupción de resistencias al abrir la puerta** | Sí | **Regulación de la temperatura** | Electrónica |
| **Tipo de apertura de la puerta** | Frontal | **Material de la cavidad** | Esmalte Ever Clean |

## Prestaciones/Etiqueta energética




| | | | |
|---|---|---|---|
| **Clase eficiencia energética** | A+ | **Consumo energético con sistema de convención de aire** | 2,45 MJ |
| **Volumen útil** | 68 l | **Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada** | 0,68 kWh |
| **Consumo de energía por ciclo en modo convencional** | 1,09 kWh | **N° de cavidades** | 1 |
| **Consumo energético en modo convencional** | 3,92 MJ | **Indice de eficiencia energética** | 81 % |

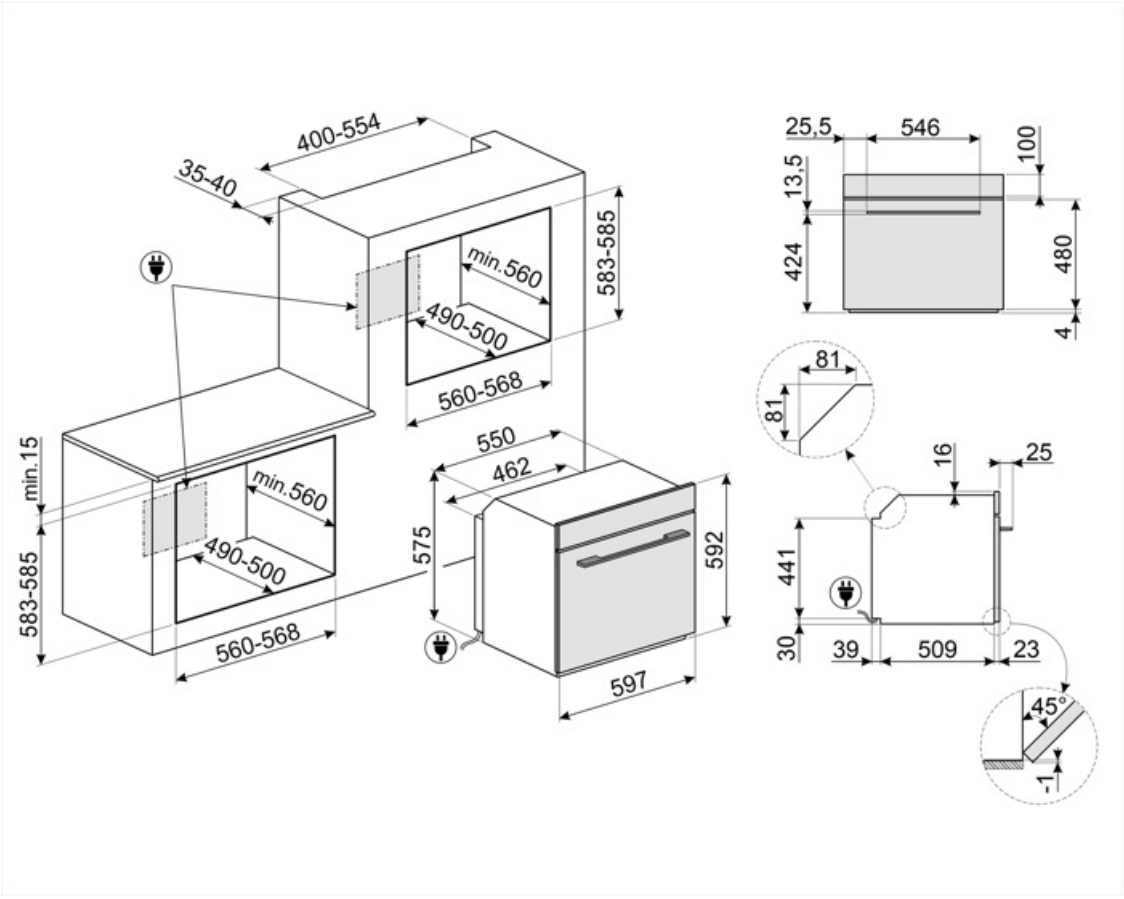
## Equipo accesorios incluidos



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Bandeja con tope posterior** | 1 | **Rejilla inserción bandeja** | 1 |
| **Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)** | 1 | **Guías telescópicas de extracción parcial** | 1 |
| **Bandeja profunda esmaltada (50 mm)** | 1 | | |

## 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** | 150 cm |


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

# 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.



**ET20**

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



**ET50**

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



**GTP2**



**GTT2**



**PALPZ**

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



**PR3845X**

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



**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.



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 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



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.



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.



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.



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



Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.



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.



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 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.

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 .

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).

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 .

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.

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 .

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

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

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




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

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.

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.

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.

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.

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.

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