SOP6604S2PNR

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	8017709313937

Estética

Estética	Dolce Stil Novo	**Tipo de vidrio**	Nerovista
Color	Negro	**Puerta**	Todo vidrio
Acabado	Brillante	**Tirador**	Dolce Stil Novo
Diseño	Plato	**Color del tirador**	Negro
Acabado componentes	Cobre	**Logo**	Insertado
Material	Vidrio		

Mandos

Nombre del display	VivoScreen	**Nº de idiomas en el display**	20
Tecnología de pantalla	TFT		
Ajustes	Sistema táctil avanzado	**Display idiomas**	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	19
Programas automáticos	150

Niveles de humidificación	3
Recetas personalizables	10

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill ancho

Grill ancho ventilado

Inferior

Inferior termoventilado

Pizza

Funciones de cocción con vapor

Resistencia inferior+Resist.

superior+Ventilador

Circular + Posterior + Ventilador

Circular + ventilador

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

Grill + Ventilador

Funciones de cocina con tecnología Full Steam

Vapor + inferior + superior +

ventilador

Grill + fan

Vapor + resistencia circular +

ventilador

Turbo

Otras funciones de vapor

Limpieza del tanque

Salida del agua

Entrada del agua

Descalcificación

Otras funciones

- Descongelación por tiempo
- Descongelación por peso
- Fermentación
- Cocción piedra pizza
- BBQ
- Air-Fry
- Mantener caliente
- Calienta platos
- Sabbath

Funciones de limpieza

- Pirólisis

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**SameTime**	Sí
Cuentaminutos	Sí	**Cocción Delta T**	Sí
Programador	3	**Opción Show Room Demo**	Sí
Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños	Sí	**Modalidad video demo-tutorial**	Sí
Otras funciones	Mantener caliente, Luz Eco, Ajuste de idioma, Pantalla de reloj digital, Brillo, Tonos, Volumen de tonos	**Guías táctiles**	Sí
		Cronología	Sí, las últimas 10 funciones utilizadas
Cocción con termómetro sonda	Sí	**Pre-calentamiento rápido**	Sí
Cocción en varios pasos	Sí, hasta dos pasos	**Instant GO**	Sí
Smart cooking	Sí		

Características técnicas

Temperatura mínima	25 °C	**Puerta desmontable**	Sí
Temperatura máxima	280 °C	**Puerta interna de vidrio**	Sí
N° de estantes	5	**Vidrio interno desmontable**	Sí
N.° de ventiladores	1	**N° de vidrios totales de la puerta**	4
N.° de luces	2	**Bisagras Soft Close**	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	**Apertura suave**	Sí
Luz reemplazable por el usuario	Sí	**Chimney**	Fixed
Potencia luz	40 W	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
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 superior - Potencia	1000 W	**Bloqueo de puerta durante pirólisis**	Sí
Resistencia grill - Potencia	1700 W	**Rango de vapor**	20 - 40%

Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Resistencia circular - Potencia	2000 W
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Puerta	Fría
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	353x470x401 mm
Regulación de la temperatura	Electrónica
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Carga de agua	Cajón, manual
Capacidad del depósito	0,8 l

Prestaciones/Etiqueta energética

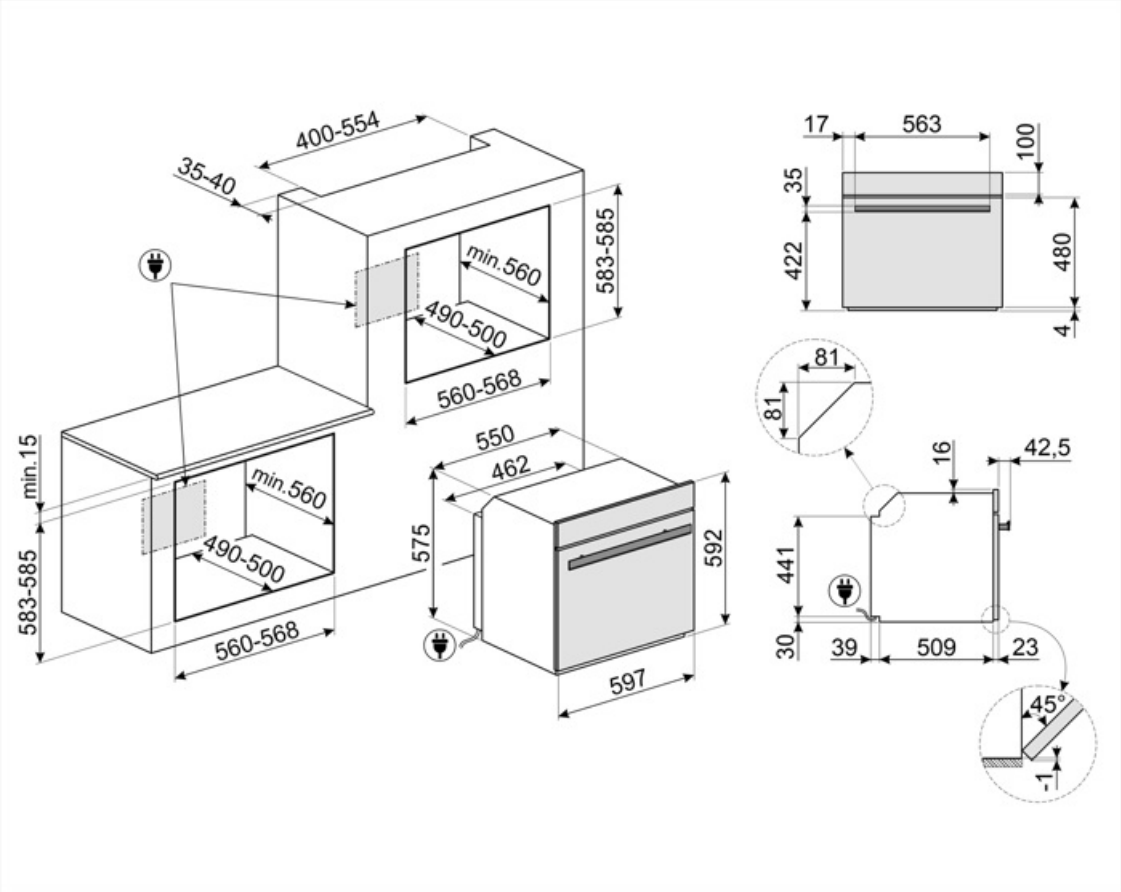
Clase eficiencia energética	A+
Volumen útil	68 l
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1.09 KWh
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ
Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0.68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

Equipo accesorios incluidos

Luxory rack (inox)	1
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm)	1
Bandeja profunda esmaltada (50 mm)	1
Rejilla inserción bandeja	1
Guías telescópicas de extracción total	1
Sonda de temperatura	Si, multipuntos medición
Otro	Kit carga de agua

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V
Corriente	13 A
Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W
Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
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
17
563
100
35
422
480
4
81
81
16
42,5
441
30
39
509
23
45°
1

Accesorios Compatible

AIRFRY

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

ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad

GTP2

PALPZ

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

PR3845X

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

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.

ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad

GTT2

PR3845N

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

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.

Symbols glossary

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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 peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.

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.

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 + 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

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.

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 + 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).

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 .

Ventilador + Vapor asistido: el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles.

Termoventilado + vapor asistido: el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles.

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.

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.

Touch guide: al mantener presionado cualquier símbolo durante 3 segundos, es posible obtener información sobre su función

Grill ventilado + vapor asistido: el calor intenso del grill es distribuido por el ventilador y asociado a la bocanada de vapor, lo que permite un asado óptimo incluso de carnes más gruesas, sin secarlas internamente.

Base termoventilada + vapor asistido: el calor intenso viene reforzado por bocanadas de vapor, que aceleran la cocción mientras mantienen la comida suave y jugosa. Ideal para pasteles rellenos.

Vapor asistido + Turbo: permite una cocción rápida en múltiples estantes sin mezclar los aromas. Ideal para alimentos de gran volumen o aquellos que requieren una cocción intensa. Las bocanadas de vapor aceleran la cocción sin secar los platos.

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.

Calienta platos

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.

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.

El sistema Smart Cooking proporciona una serie de programas automáticos gracias a los cuales es suficiente elegir el tipo de alimento, el peso y el grado de cocción deseado y el el horno establece automáticamente los parámetros óptimos para cocinar .

Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.

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.

The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.

INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.

The perfect way to have a complete menu in a few simple steps with a considerable saving of time. The large cavity can accommodate multiple types of food at the same time, which can be cooked without any exchange of odors. The carefully studied thermodynamic flows ensure uniform cooking at every level. The SameTime algorithm calculates the times, the cooking functions and all the parameters so that 3 foods can be ready at the same time

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.

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.

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.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.

The multi-point temperature probe has three detection points. This means that not only the core temperature is detected, but also the temperature in other areas. The oven will process all these data to avoid cooking unevenness. In this way each product can be cooked in a professional, restaurant style.

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

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

DeltaT cooking The oven automatically sets the cavity temperature to a predefined temperature (named deltaT) higher than the core temperature detected by the probe. When the probe detects an extra degree at the core, the oven automatically increases also its internal temperature by one degree. The oven offers the possibility to choose between three different deltaT cooking modes (slow, medium and fast) and to set any desired core temperature. A concentration of technology that makes it possible to obtain tender, juicy, healthy products of the highest quality.