SOU2300TX



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Metodo di Cottura	Termoventilado
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709341954

Estética

Estética	SPR	**Tipo de inox**	Satinado
Color	Acero inoxidable	**Color serigrafía**	Negro
Acabado	Anti-huellas	**Tipo de serigrafía**	Símbolos y mensajes
Diseño	Plato	**Color asa**	Inox
Material	Inox	**Logo**	Embutido

Mandos

Nombre del display	DigiScreen	**Tecnología de pantalla**	Led

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 8

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill ancho

Grill ancho ventilado

Inferior

Otras funciones

Descongelamiento por tiempo

Funciones de limpieza

Vapor Clean

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**Programador**	1
Cuentaminutos	Sí	**Pre-calentamiento rápido**	Sí

Características técnicas

Capacidad (L)	72 l	**Resistencia grill - Potencia**	1700 W
Cavidad	Sares	**Resistencia grill ancho - Potencia**	2700 W
Temperatura mínima	38 °C	**Resistencia circular - Potencia**	1550 W
Temperatura máxima	260 °C	**Interrupción de resistencias al abrir la puerta**	Sí
N.° de estantes	5	**Puerta**	de temperatura controlada
N.° de luces	2	**Vidrio interno desmontable**	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	**N.° de vidrios de puerta total**	3
Luz reemplazable por el usuario	Sí	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Potencia luz	40 W	**Conducto de enfriamiento**	Doble
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	**Reducción velocidad de sistema de enfriamiento**	Sí
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	**Material de la cavidad**	Esmalte Ever Clean
Resistencia superior - Potencia	1000 W		

Prestaciones/Etiqueta energética

Volumen útil	72 l

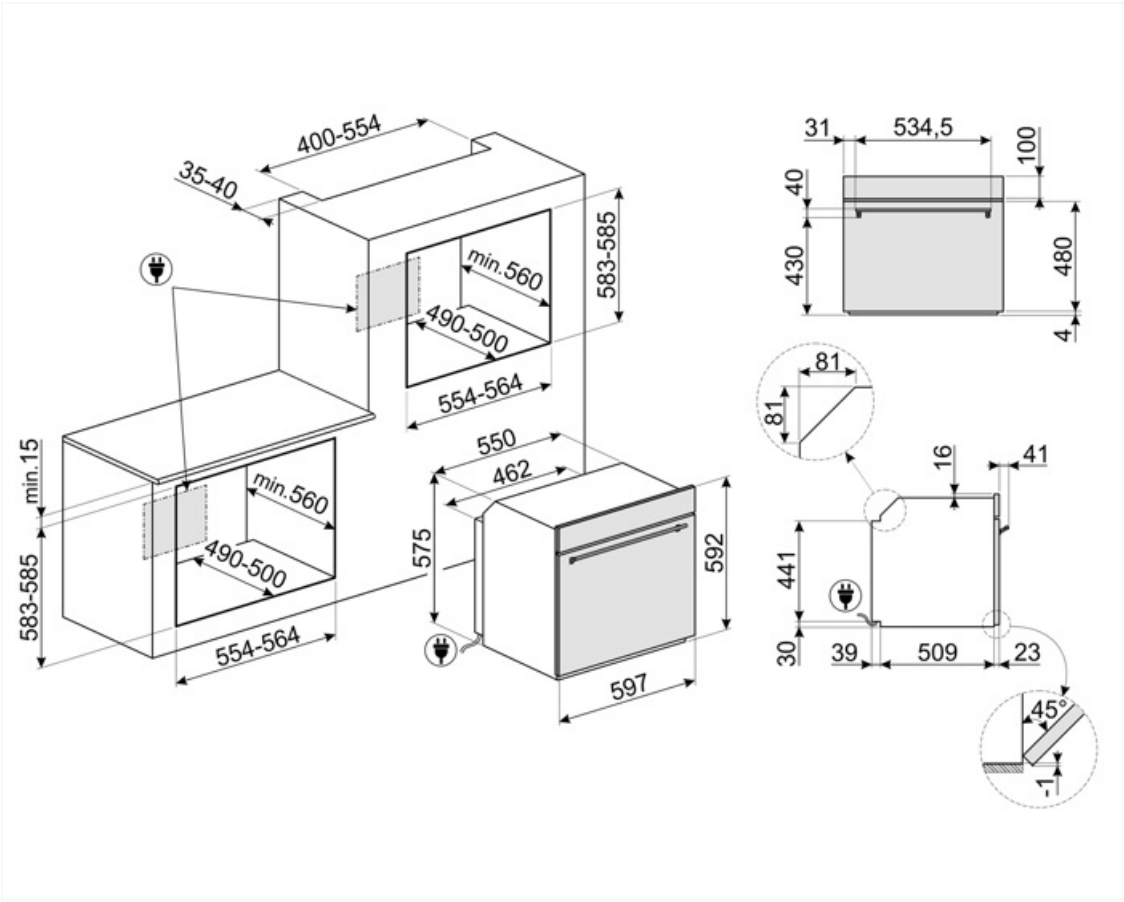
Equipo accesorios incluidos

Rejilla inserción bandeja	1

Bandeja con tope posterior	2	**Guías telescópicas de extracción parcial**	1
Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1		

Conexión eléctrica

Tensión	120/240 V	**Corriente**	13 A
Enchufe	Cable con extremos libres	**Frecuencia**	60 Hz
Datos nominales de conexión eléctrica	3600 W	**Largo del cable de alimentación**	150 cm
Tensión 2 (V)	120/208 V		



Compatible Accessories



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.



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



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



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PALPZ

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

Symbols glossary



Energy efficiency class A



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.



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 + 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).

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.

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

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.

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

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys