

SOP6900TN



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Plataforma Galileo	Pirólítico tradicional
Sistema de limpieza	Pirólítico
Código EAN	8017709314903



Estética

Estética	Victoria	Puerta	Con panel
Color	Negro	Tirador	Victoria
Diseño	Abombado	Color del tirador	Inox
Material	Material pintado	Logo	Insertado
Tipo de vidrio	Claro	Mandos	Victoria
Color serigrafía	Blanco	Color mandos	Efecto inox
Tipo de serigrafía	Símbolos		

Mandos







Nombre del display	DigiScreen	Ajustes	Mandos
Tecnología de pantalla	LED	N.º de mandos	2


Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	9
---------------------------------------	---

Funciones de cocción tradicionales

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

Funciones de limpieza

 Pirólisis
--

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	Programador	1
Cuentaminutos	Sí		

Características técnicas



Capacidad (L)	68 l	Resistencia circular - Potencia	2000 W
Cavidad	QS-Galileo	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Temperatura mínima	30 °C	Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Temperatura máxima	260 °C	Puerta	Fría
N° de estantes	5	Puerta desmontable	Sí
N.º de ventiladores	1	Puerta interna de vidrio	Sí
N.º de luces	2	Vidrio interno desmontable	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	N° de vidrios totales de la puerta	4
Luz reemplazable por el usuario	Sí	Chimney	Fija
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		
Resistencia superior - Potencia	1000 W		
Resistencia grill - Potencia	1700 W		

Resistencia grill ancho - 2700 W
Potencia

Bloqueo de puerta durante pirólisis

Sí

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

353x470x401 mm

Regulación de la temperatura

Electrónica

Material de la cavidad

Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética

A

Volumen útil

68 l

Consumo de energía por ciclo en modo convencional

1.09 kWh

Energy consumption in conventional mode

3.92 MJ

Energy consumption in forced air convection

2.88 MJ

Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada

0.80 kWh

Nº de cavidades

1

Índice de eficiencia energética

95.2 %

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior

1

Bandeja profunda esmaltada (50 mm)

1

Conexión eléctrica

Tensión

220-240 V

Enchufe

No

Corriente

13 A

Datos nominales de conexión eléctrica

3000 W

Frecuencia (Hz)

50/60 Hz

Longitud del cable de alimentación

150 cm



Accesorios Compatible

AIRFRY

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



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.



ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



GTT2



PR3845X

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



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.



ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



GTP2



PALPZ

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



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



Productos alternativos



SOP6900TX













Acero inoxidable
















SOP6900TP

Crema

Symbols glossary

 Energy efficiency class A	 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.	 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 única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
 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 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 + 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.
-  **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.
-  **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.
-  **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**