

SOP6900TP



| | |
|----------------------------|------------------------|
| 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 | 8017709312237 |



Estética

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

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 | Otras funciones | Mantener caliente, Luz Eco |
| Cuentaminutos | Si | Opción Show Room Demo | Si |
| Programador | 1 | Pre-calentamiento rápido | Si |

Características técnicas



| | | | |
|---|-----------|--|----------------|
| Temperatura mínima | 30 °C | Apertura de la puerta | Frontal |
| Temperatura máxima | 260 °C | Puerta | Fría |
| N.º de estantes | 5 | Puerta desmontable | Si |
| Nº de ventiladores | 1 | Puerta interna de vidrio | Si |
| N.º de luces | 2 | Vidrio interno desmontable | Si |
| Tipo de Luz | Halógenas | N.º de vidrios de puerta total | 4 |
| Luz reemplazable por el usuario | Si | Chimney | Fixed |
| Potencia luz | 40 W | Sistema de enfriamiento | Tangencial |
| Encendido de la luz al abrir la puerta | Si | Conducto de enfriamiento | Doble |
| Resistencia inferior - Potencia | 1200 W | Bloqueo de puerta durante pirólisis | Si |
| Resistencia superior - Potencia | 1000 W | Dimensiones útiles interior cavidad (axlpx) | 353x470x401 mm |

| | | | |
|------------------------------------|--------|------------------------------|--------------------|
| Resistencia grill - Potencia | 1700 W | Regulación de la temperatura | Electrónica |
| Resistencia grill ancho - Potencia | 2700 W | Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean |
| Resistencia circular - Potencia | 2000 W | | |

Prestaciones/Etiqueta energética



| | | | |
|---|----------|---|----------|
| Clase eficiencia energética | A | Energy consumption in forced air convection | 2.88 MJ |
| Volumen útil | 68 l | Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada | 0.80 kWh |
| Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural | 1.09 kWh | Nº de cavidades | 1 |
| Energy consumption in conventional mode | 3.92 MJ | 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 | Frecuencia (Hz) | 50/60 Hz |
| Corriente | 13 A | Longitud del cable de alimentación | 150 cm |
| Datos nominales de conexión eléctrica | 3000 W | | |



Not included accessories

AIRFRY

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



GTT2F

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays. The kit includes the side frames, to replace those already supplied in the oven. The frames of the kit are essential to be able to install the telescopic rails



ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



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



GTP2F

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays. The kit includes the side frames, to replace those already supplied in the oven. The frames of the kit are essential to be able to install the telescopic rails



PR3845X

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



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.



Productos alternativos



SOP6900TN













Negro















SOP6900TX

Acero inoxidable

Symbols glossary (TT)

- | | |
|--|--|
|  <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>A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.</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>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 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.</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> |
|  <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.</p> |  <p>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 .</p> |

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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).
-  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.
-  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



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