

# SOP6900TX



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	8017709313968



## Estética

Estética	Victoria	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Acero inoxidable	Puerta	Con panel
Acabado	Anti-huellas	Tirador	Victoria
Diseño	Abombado	Color del tirador	Inox
Material	Acero inoxidable	Logo	Insertado
Tipo de inox	Cepillado	Mandos	Victoria
Tipo de vidrio	Claro	Color mandos	Efecto inox
Color serigrafía	Negro		

## 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**  
Cuentaminutos  
Programador

Inicio programado y fin de cocción

Sí

1

**Otras funciones**  
Opción Show Room  
Demo

Mantener caliente, Luz Eco  
Sí

Pre-calentamiento rápido

Sí

## Características técnicas



**Capacidad (L)** 60 l  
**Temperatura mínima** 30 °C  
**Temperatura máxima** 260 °C  
**Nº de estantes** 5  
**N.º de ventiladores** 1  
**N.º de luces** 2  
**Tipo de Luz** Halógenas  
**Luz reemplazable por el usuario** Sí  
**Potencia luz** 40 W  
**Encendido de la luz al abrir la puerta** Sí

**Interrupción de resistencias al abrir la puerta**

Sí

**Tipo de apertura de la puerta**

Frontal

**Puerta**

Fría

**Puerta desmontable**

Sí

**Puerta interna de vidrio desmontable**

Sí

**Nº de vidrios totales de la puerta**

4

**Chimney**

Fixed

**Sistema de enfriamiento**

Tangencial

**Conducto de enfriamiento**

Doble

<b>Resistencia grill -</b>	1700 W	<b>Bloqueo de puerta durante pirólisis</b>	Sí
<b>Potencia</b>			
<b>Resistencia grill ancho -</b>	2700 W	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	353x470x401 mm

## Prestaciones/Etiqueta energética

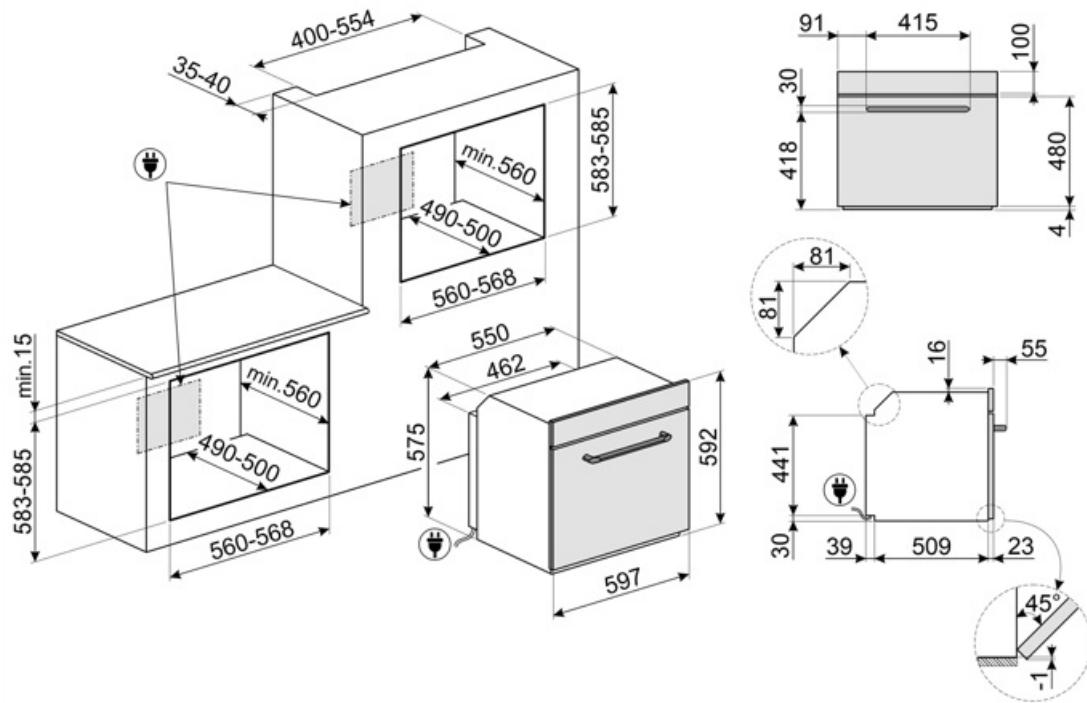
			
<b>Clase eficiencia energética</b>	A	<b>Energy consumption in forced air convection</b>	2,88 MJ
<b>Volumen útil</b>	68 l	<b>Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada</b>	0,80 kWh
<b>Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural</b>	1,09 kWh	<b>Nº de cavidades</b>	1
<b>Energy consumption in conventional mode</b>	3,92 MJ	<b>Indice de eficiencia energética</b>	95,2 %

## Equipo accesorios incluidos

<b>Bandeja con tope posterior</b>	1	<b>Bandeja profunda esmaltada (50 mm)</b>	1
-----------------------------------	---	---	---

## Conexión eléctrica

<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	3000 W
<b>Enchufe</b>	No	<b>Frecuencia (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Corriente</b>	13 A	<b>Longitud del cable de alimentación</b>	150 cm



## Accesories Compatible

### AIRFRY



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



### 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.

### 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



### PR3845X



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



### 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



### 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



**SOP6900TP**

Crema

## Symbols glossary



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.



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.



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



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.



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



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 .
-  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).
-  Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  KEEP\_WARM\_72dpi
-  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.
-  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.



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