

# SOP6902S2PN



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Steam
Tecnologia a vapor	Pyro steam
Sistema de limpeza	Pyrolitic
Pizza Oven	No
EAN code	8017709312336



## Aesthetics

Aesthetic	Victoria	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	Door	With panel
Série	Arredondado	Handle	Victoria
Material	Painted material	Handle Colour	Steel effect
Glass Type	Clear	Logotipo	Logotipo aplicado
Cor da serigrafia	Serigrafia em branco	Control knobs	Victoria

## Controls

Nome	EvoScreen	Control setting	Botões e botões de toque
Tecnologia	LCD	No. of controls	2

## Programs / Functions

No. of cooking functions 12

Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Base	Pizza	

## Funções de cozimento com vapor

Fan assisted      Circulaire      Turbo

Grelha + ventoinha

## Other Steam functions

Tank cleaning      Water outlet      Water input

Descaling

## Other functions

Defrost by time      Proving      Cozimento em pedra

BBQ      Air-Fry      Sabbath

## Cleaning functions

Pirólisis

## Options



**Time-setting options**      Delay start and automatic end cooking

**Minute minder**      Yes

**Timer**      1

**Controls Lock / Child Safety**      Yes

**Other options**      Keep warm, Eco light, Brightness, Tones

**Cooking with probe thermometer**      Yes

**Multi-step cooking**      No

**Cozinha inteligente**      No

**Showroom demo option**      Yes

**Demo-tutorial mode**      No

**Touch guide**      No

**Chronology**      No

**Rapid pre-heating**      Yes

**GO Instantâneo**      No

## Technical Features



**Minimum Temperature**      30 °C

**Maximum temperature**      280 °C

**No. of shelves**      5

**N. of fans**      1

**No. of lights**      2

**Light type**      Halogen

**User-replaceable light**      Yes

**Light Power**      40 W

**Light when door is opened**      Yes

**Full glass inner door**      Yes

**Removable inner door**      Yes

**Total no. of door glasses**      4

**Soft Close hinges**      Yes

**Abertura suave**      Sim

**Chaminé**      Fixa

**Cooling system**      Tangential

**Circuito de resfriamento**      Circuito de resfriamento duplo

<b>Lower heating element power</b>	1200 W	<b>Redução da velocidade do sistema de resfriamento</b>	Sim
<b>Grill element - power</b>	1750 W	<b>Door Lock During Pyrolysis</b>	Yes
<b>Circular heating element - Power</b>	2000 W	<b>Faixa de vapor</b>	20 - 40%
<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	353x470x401 mm
<b>Door opening type</b>	Standard opening	<b>Temperature control</b>	Electronic
<b>Door</b>	Cool	<b>Cavity material</b>	Ever clean Enamel
<b>Removable door</b>	Yes	<b>Carregamento de água</b>	Gaveta, manual
		<b>Capacidade do depósito</b>	0,8 l

## Performance / Energy Label



<b>Energy efficiency class</b>	A+	<b>Consumo de energia na convecção de ar forçado</b>	2.45 MJ
<b>Net volume of the cavity</b>	68 l	<b>Energy consumption per cycle in fan-forced convection</b>	0.68 kWh
<b>Energy consumption per cycle in conventional mode</b>	1.09 kWh	<b>Number of cavities</b>	1
<b>Consumo de energia em modo convencional</b>	3.92 MJ	<b>Energy efficiency index</b>	81 %

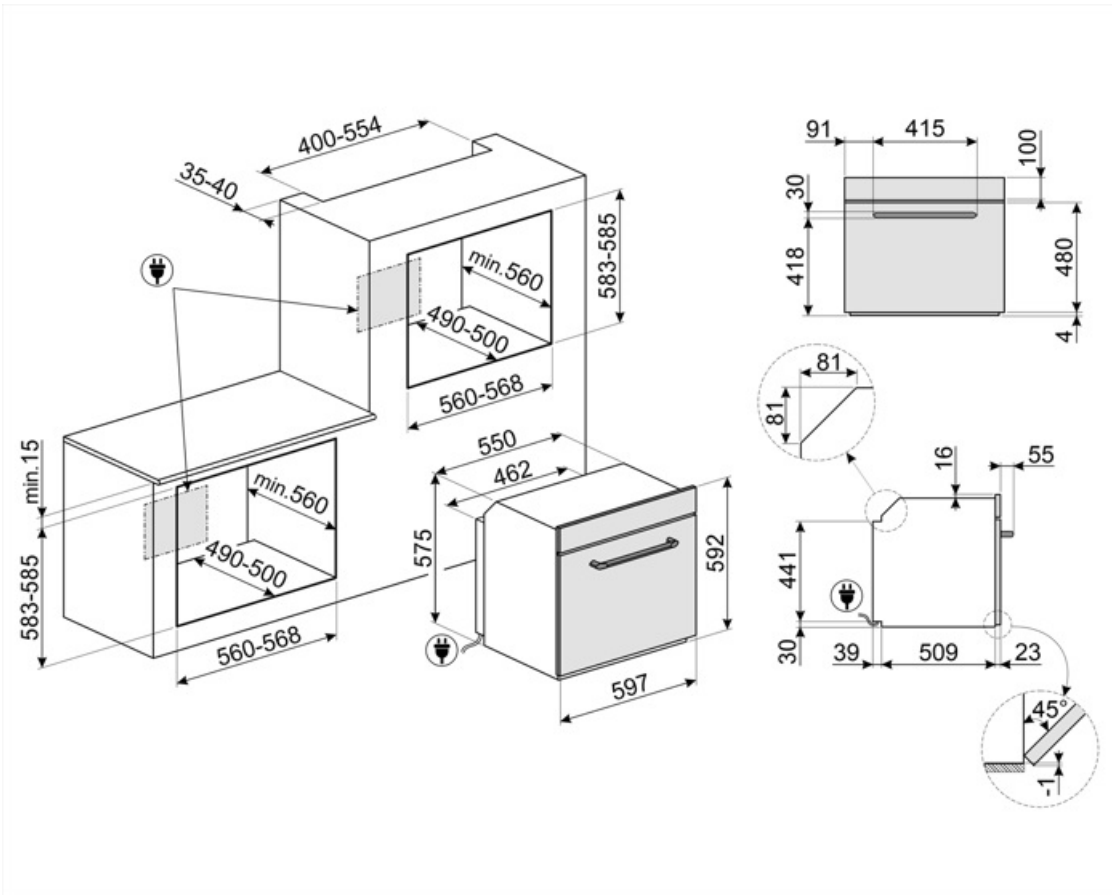
## Accessories Included



<b>Rack with back stop</b>	1	<b>Insert gird</b>	1
<b>Enamelled tray (20mm)</b>	1	<b>Catalytic Panels</b>	No
<b>Bandeja profunda esmaltada (50mm)</b>	1	<b>Temperature probe</b>	Sim, ponto único

## Electrical Connection

<b>Plug</b>	No	<b>Nominal power</b>	3000 W
<b>Voltage</b>	220-240 V	<b>Frequency (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Current</b>	13 A	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	150 cm



## Compatible Accessories

### AIRFRY

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.



### ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### GTP2

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.



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### BBQ

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.



### ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



### GTT2

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.



### PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



---

## Alternative products

---









































**SOP6902S2PX**  
Stainless steel



**SOP6902S2PP**  
Cream

## Symbols glossary

-  A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.
-  Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.
-  Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.
-  Elétrico
-  Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.
-  Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Função de descalcificação: É essencial remover o excesso de depósitos de calcário no tanque e permitir o bom funcionamento do produto. A necessidade de realizar esta operação é sinalizada pelo próprio produto.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do início do cozimento.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.

-  **ECO:** A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  **Função pizza:** A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.
-  **Elemento circulaire com vapor:** Cozinhar com o uso simultâneo do elemento de aquecimento circular em combinação com ventilador e fornecimento de vapor.
-  **Circulaire com elementos superior e inferior:** O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
-  **O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  **Cozimento com sonda de temperatura:** É possível exibir a temperatura detectada pela sonda e definir uma temperatura alvo que o prato deve atingir. Quando o núcleo do prato atinge a temperatura desejada, a cozedura pára.
-  **Pré-aquecimento rápido:** A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
-  **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **Para garantir o funcionamento ideal do aparelho, sugere-se realizar a limpeza do tanque aproximadamente uma vez a cada 2-3 meses.**
-  **A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**
-  **Elemento de grelha** O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  **Ventilador combinado com cozinha tradicional,** onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função vapor permite os mesmos resultados de cozimento em menos tempo.
-  **FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi**
-  **Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **Pirolítico:** Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
-  **O ar a 40°C** proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lèveada. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto.
-  **Sábado** Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona.
-  **Fechamento suave:** todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.
-  **Comando eletrônico.** Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
-  **A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**





...



Sistema de carregamento manual de água: É possível carregar o tanque em menos de 40 segundos. O carregamento é feito manualmente graças a um funil especial incluído.



Função de cozimento dedicado para a chapa de dupla face BBQ. Adequado para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico do cozimento grelhado. O lado com nervuras é particularmente adequado para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e legumes.



Função de cozimento dedicado para a fritadeira AIRFRY . Ideal para recriar a fritura tradicional no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar rápida e simplesmente pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma douração perfeita e crocante.



Função de cozimento dedicado para a pedra refratária retangular PPR2 Dimensões. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados que um típico forno à lenha. Também pode ser usada para assar pães, focaccias e outras receitas, como tortas, flans ou biscoitos