

# SOP6902S2PN



|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| Dimensões                 | 60 cm                   |
| Família                   | Forno                   |
| Tipo de energia           | Elétrico                |
| Fonte de energia do forno | Elétrico                |
| Tipo de cocção            | Combinado com vaporeira |
| Tecnologia Galileo        | Pyro Steam              |
| Sistema de limpeza        | Pirolítica              |
| Código EAN                | 8017709312336           |



## Design

|                   |                      |                    |                   |
|-------------------|----------------------|--------------------|-------------------|
| Design            | Victoria             | Tipo de serigrafia | Símbolos          |
| Cor               | Preto                | Estética da porta  | Porta com painel  |
| Série             | Arredondado          | Puxador            | Victoria          |
| Material          | Esmaltado            | Cor do puxador     | Puxador inox      |
| Tipo de vidro     | Clear1               | Logótipo           | Logótipo aplicado |
| Cor da serigrafia | Serigrafia em branco | Comandos           | Victoria          |

## Comandos



|                    |             |                |                          |
|--------------------|-------------|----------------|--------------------------|
| Display            | EvoScreen   | Comandos       | Manípulos e botões touch |
| Tecnologia Display | Display LCD | Nº de comandos | 2                        |

## Programas / Funções

Nº funções 12

Funções de forno



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



Eco



Grill



Base



Pizza

### Funções com vapor



Vapor ventilado



Vapor termoventilado

Turbo

### Grill ventilado

### Outras funções do vapor



Limpar depósito da água



Descarga de água



Carga de água



Descalcificar

### Outras funções



Descongelar por tempo



Fermentar



Na pedra



Barbecue



Fritar



Sabbath

### Programa de limpeza



Pirólise

## Opções



**Opções de programação do tempo de cocção** Programador de início e de fim

**Cocção com sonda térmica**

Sim

**Temporizador** Sim

**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração**

Sim

**Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças** Sim

**Pré aquecimento rápido** Sim

**Outras opções** Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

## Especificações técnicas



**Capacidade (L)**

72 l

**Porta interna totalmente em vidro**

Sim

**Temperatura mínima**

25 °C

**Vidro interno removível**

Sim

**Temperatura máxima**

280 °C

**Nº de níveis para tabuleiros**

4

**Nº de ventiladores**

1

**Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente**

Sim

**Nº de lâmpadas**

2

**Abertura suave**

Sim

**Tipo de iluminação**

Halogénio

**Chaminé**

Fixa

**Lâmpada substituível pelo utilizador**

Sim

**Sistema de arrefecimento**

Tangencial

**Potência das lâmpadas**

40 W

**Circuito de arrefecimento**

Círculo de arrefecimento duplo

**Iluminação na abertura da porta**

Sim

**Circuito de arrefecimento**

Círculo de arrefecimento duplo

|  |                |  |                   |
|--|----------------|--|-------------------|
| <b>Potência da resistência inferior</b>                  | 1200 W         | <b>Redução da velocidade do sistema de arrefecimento</b> | Sim               |
| <b>Potência da resistência grill</b>                     | 1750 W         | <b>Bloqueio da porta na pirólise</b>                     | Sim               |
| <b>Potência da resistência circular</b>                  | 2000 W         | <b>% vapor</b>   | 20 - 40%          |
| <b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b> | Sim            | <b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>   | 353x470x401 mm    |
| <b>Abertura da porta</b>                                 | Aba para baixo | <b>Controlo da temperatura</b>                           | Eletrónico        |
| <b>Tecnologia de temperatura da porta</b>                | Porta fria     | <b>Material da cavidade</b>                              | Esmalte EverClean |
| <b>Porta desmontável</b>                                 | Sim            | <b>Carregamento de água</b>                              | gaveta, manual    |
|  |                | <b>Capacidade do depósito de água</b>                    | 0,8 l             |

## Performance / Etiqueta energética



|   |          |
|---|----------|
| <b>Classe energética</b>                                  | A+       |
| <b>Volume útil</b>  | 68 l     |
| <b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural</b>  | 1,09 kWh |
| <b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural:</b> | 3,92 MJ  |

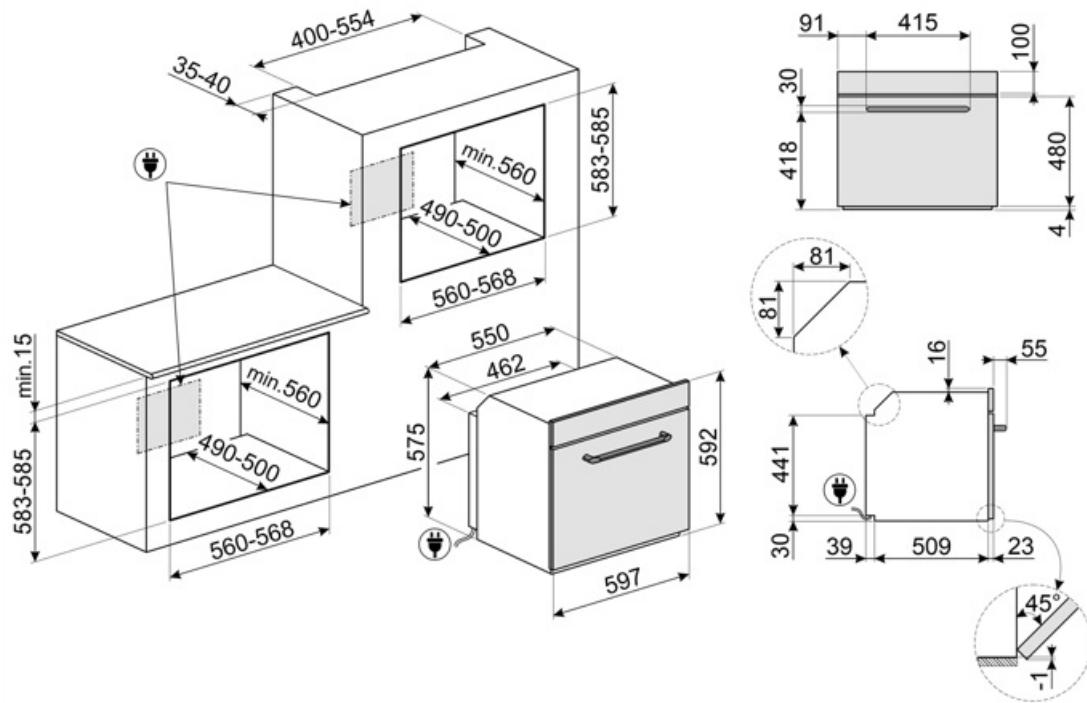
|  |          |
|--|----------|
| <b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b> | 2,45 MJ  |
| <b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b> | 0,68 kWh |
| <b>Nº de fornos</b>                                      | 1        |
| <b>Índice de eficiência energética</b>                   | 81 %     |

## Acessórios incluídos

|  |   |   |                       |
|--|---|---|-----------------------|
|  |   |   |                       |
| <b>Grelha com travão</b>   | 1 | <b>Grelha para inserir no tabuleiro</b> | 1                     |
| <b>Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade</b>                                   | 1 | <b>Sonda térmica</b>                    | Sonda térmica 1 ponto |
| <b>Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade</b>                                   | 1 |   |                       |

## Ligação elétrica

|                           |           |   |          |
|---------------------------|-----------|---|----------|
| <b>Tensão (Volts)</b>     | 220-240 V | <b>Potência elétrica nominal</b>          | 3000 W   |
| <b>Ficha elétrica</b>     | Não       | <b>Frequência (Hz)</b>                    | 50/60 Hz |
| <b>Corrente (Amperes)</b> | 13 A      | <b>Comprimento do cabo de alimentação</b> | 150 cm   |



## Acessórios Compatíveis

### AIRFRY



Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

### BBQ



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

### ET50



Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm

### AIRFRY2



Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.

### ET20



Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm

### 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.

### GTT2



Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO.

### GTTV2



Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos com vapor, com cavidade SO.

### PALPZ



Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

**STONE**

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm

**STONE2**

Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.



---

## Alternative products

---



**SOP6902S2PX**

Aço inox



**SOP6902S2PP**

Creme

## Symbols glossary

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | Barbecue: função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais. |    | Sistema de carregamento manual da água: é possível carregar o depósito em menos de 40 segundos. O carregamento é efetuado manualmente graças a um funil especial incluído.   |
|    | Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.  |    | Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.  |
|    | Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.  |    | Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.  |
|    | Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.  |    | Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.   |
|  | Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.   |  | A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.   |
|  | Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.  |  | Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.   |
|  | Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.   |  | Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.  |
|  | Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.  |  | Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato. |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.   |  | Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores. |
|  | Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.   |  | Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.  |
|  | Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.  |  | Resistência superior + inferior + ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de baixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.  |
|  | Vapor + ventilador + resistência circular: o vapor de ar quente criado pela combinação do vapor com o ventilador e a resistência circular permite o cozimento perfeito de alimentos.   |  | Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.  |
|  | Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa. |  | O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.  |
|  | O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.  |  | Manter quente   |
|  | Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.   |  | Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.   |
|  | Sonda térmica: sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.   |  | Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.   |
|  | Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.   |  | Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.   |

---

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.  |  | Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.  |
|  | Limpeza do reservatório: para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.   |  | Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.   |
|  | Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.   |  | Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.   |
|  | Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.   |  | Fritar: função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. |
|  | Na pedra: função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos. |   |   |