

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

8017709312336 Código EAN



Design

Design Victoria Cor Preto

Série Arredondado Material Esmaltado Tipo de vidro Clear1

Cor da serigrafia Serigrafia em branco

Símbolos Tipo de serigrafia

Estética da porta Porta com painel

Puxador Victoria Cor do puxador Puxador inox Logótipo Logótipo aplicado

Comandos Victoria

Comandos



Display EvoScreen Comandos Manípulos e botões touch

12

Tecnologia Display Display LCD N° de comandos

Programas / Funções

N° funções

Funções de forno

Estático

Ventilado

Eco

Termoventilado

Turbo

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

Sim

Sim

Programa de limpeza



Pirólise

Opções





Temporizador

comandos para







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

fim

Sim

Sim

segurança das crianças Outras opções

Opção bloqueio de

Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

Cocção com sonda

térmica

Opção Showroom resistências desligadas para demonstração

Pré aquecimento rápido Sim

Especificações técnicas





























Temperatura mínima 25 °C Temperatura máxima N° de níveis para tabuleiros N° de ventiladores 1 2

N° de lâmpadas Tipo de iluminação

Lâmpada substituível pelo utilizador

280°C 5

> Halogénio Sim

Potência das lâmpadas 40 W Iluminação na abertura Sim da porta

Porta interna Sim totalmente em vidro Vidro interno removível Sim N° de vidros da porta 4 Porta SoftClose para Sim fechar leve e silenciosamente Abertura suave Sim Chaminé Fixa

Sistema de Tangencial arrefecimento

Circuito de arrefecimento Circuito de arrefecimento

duplo

01/12/2025 **SMEG SPA**



Potência da resistência 1200 W

inferior

Potência da resistência 1750 W

grill

Potência da resistência 2000 W

circular

Interrupção das Sim resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

Tecnologia de

temperatura da porta

Porta desmontável

Aba para baixo

Porta fria

Sim

Redução da velocidade Sim

do sistema de arrefecimento

Bloqueio da porta na

pirólise

20 - 40% % vapor

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da Eletrónico

temperatura

Material da cavidade Esmalte EverClean Carregamento de água gaveta, manual

Sim

353x470x401 mm

Capacidade do depósito 0,81

de água

Performance / Etiqueta energética





Classe energética A+ Volume útil 68 I

Consumo de energia por 1,09 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 3,92 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2,45 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0,68 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos Índice de eficiência

energética

81 %

1

Acessórios incluídos



Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 20 1

mm de profundidade

Tabuleiro esmaltado 50 1 mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Sonda térmica

Sonda térmica 1 ponto

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes)

Potência elétrica nominal

220-240 V

13 A

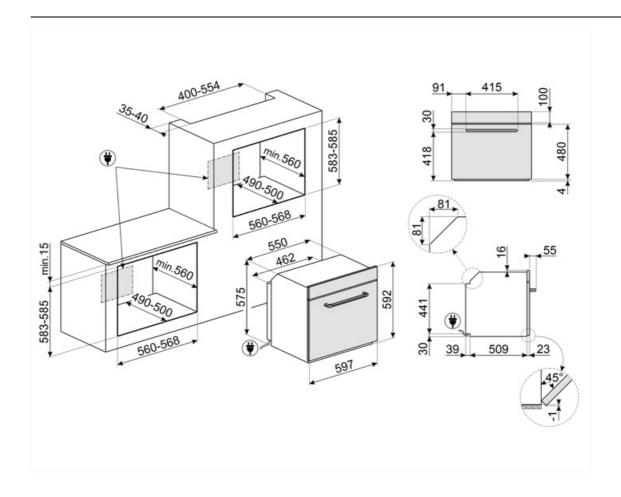
3000 W

Frequência (Hz) Comprimento do cabo

de alimentação

50/60 Hz 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.



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.

PALPZ

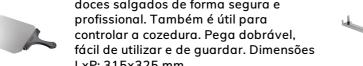
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e LxP: 315x325 mm

GTTV2

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

PR3845X

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





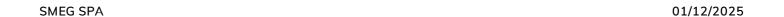


STONE

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



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	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, 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 abaixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.
8	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.	4	Sistema para encher e vazar 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.
B	O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.	<u>ु</u>	Manter quente
ġ.º	lluminação 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.	b,	Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
P	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.	i	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.