

SOP6902S2PP



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Vapor
Plataforma Galileo	Pyro steam
Sistema de limpieza	Pirolítico
Código EAN	8017709312329



Estética

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

Mandos



Nombre del display	EvoScreen	Ajustes	Mandos y botones táctiles
Tecnología de pantalla	LCD	N.º de mandos	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	12
--------------------------------	----

Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



ECO



Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)



Inferior



Pizza

Funciones de cocina con tecnología Full Steam



Vapor + inferior + superior +

ventilador



Vapor + resistencia circular +

ventilador



Turbo

Grill + fan

Otras funciones de vapor



Limpieza del tanque



Salida del agua



Entrada del agua



Descalcificación

Otras funciones



Descongelación por tiempo



Fermentación



Cocción piedra pizza



BBQ



Air-Fry



Sabbath

Funciones de limpieza



Pirólisis

Opciones



Opciones de programación tiempo

Inicio programado y fin de cocción

Otras funciones

Mantener caliente, Luz Eco, Brillo, Tonos

Cocción con termómetro sonda

Sí

Opción Show Room Demo

Sí

Pre-calentamiento rápido

Sí

Características técnicas



Capacidad (L)	72 l	Puerta interna de vidrio	Sí
Temperatura mínima	25 °C	Vidrio interno	Sí
Temperatura máxima	280 °C	desmontable	
Nº de estantes	5	Nº de vidrios totales de la puerta	4
N.º de ventiladores	1	Bisagras Soft Close	Sí
N.º de luces	2	Apertura suave	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	Chimney	Fixed
Luz reemplazable por el usuario	Sí	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Potencia luz	40 W	Conducto de enfriamiento	Doble
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
Resistencia grill - Potencia	1750 W	Rango de vapor	20 - 40%
Resistencia circular - Potencia	2000 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	353x470x401 mm
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí	Regulación de la temperatura	Electrónica
Tipo de apertura de la puerta	Frontal	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Puerta	Fría	Carga de agua	Cajón, manual
Puerta desmontable	Sí	Capacidad del depósito	0,8 l

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2,45 MJ
Volumen útil	68 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0,68 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1,09 kWh		
Energy consumption in conventional mode	3,92 MJ	Nº de cavidades	1
		Índice de eficiencia energética	81 %

Equipo accesorios incluidos



Bandeja con tope posterior 1 **Rejilla inserción bandeja 1**
Sonda de temperatura Si, 1 punto medición

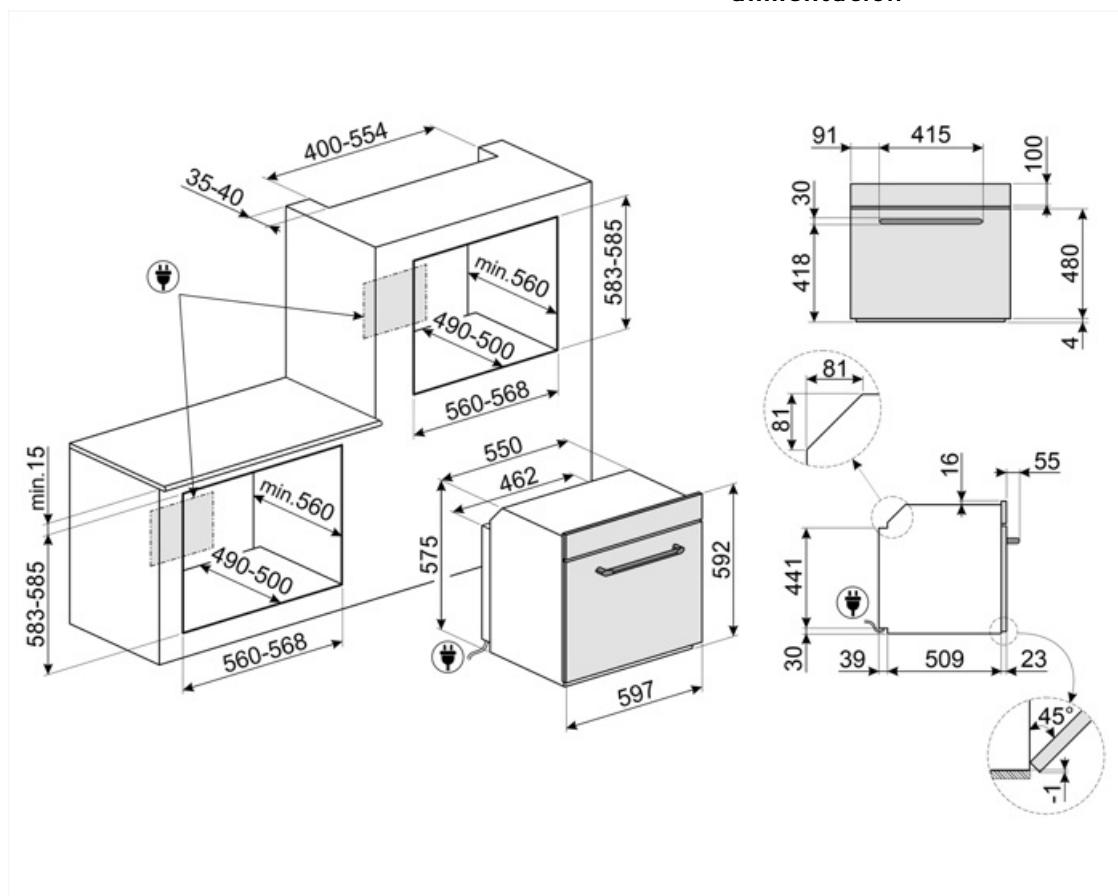
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm) 1

Bandeja profunda esmaltada (50 mm) 1

Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V
Enchufe No
Corriente 13 A

Datos nominales de conexión eléctrica 3000 W
Frecuencia (Hz) 50/60 Hz
Longitud del cable de alimentación 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.



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.



ET50

Bandeja esmaltada, 50 mm profundidad



GTT2



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



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.



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.

ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad

GTP2

GTTV2

PR3845X

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

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

Productos alternativos



SOP6902S2PX

Acero inoxidable



SOP6902S2PN

Negro

Symbols glossary



Dedicated cooking function for the 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.



A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



Vapor combinado: los hornos se pueden utilizar como horno de vapor o como horno tradicional, o alternativamente se pueden combinar los dos métodos de cocción.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



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.



Electric



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.



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.



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.



Descalcificación : La función de descalcificación es esencial para eliminar depósitos de incrustaciones excesivas en el tanque y permitir que el producto funcione perfectamente. La necesidad de realizar esta operación está indicada por el producto mismo.



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



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 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 .

 Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

 Resistencia superior + inferior + ventilador + vapor: el funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, en la que el calor proviene de arriba y abajo, proporciona un calor más uniforme. El vapor perfecciona la cocción interna de los alimentos, que son más crujientes y digeribles.

 FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

 Circular + Ventilador + vapor: el vapor combinado con el aire caliente creado por la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular permite una cocción perfecta de los alimentos.

	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 .		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.
	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.
	Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene .		Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted
	Precaleamiento rápido: el precaleamiento 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.		Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.
	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.		Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.
	Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.		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
	The new EVOScreen display is enhanced with new, optimised colour graphics: 5 touch buttons control functions and parameters in an extremely simple way.		Dedicated cooking function for the 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.



Función de cocción específica para la piedra
refractaria rectangular PPR2 Dimensiones
ideales para cocinar pizzas con los mismos
resultados que un típico fuego de leña