

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 +



Vapor + resistencia circular +



Turbo

ventilador

ventilador

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	Nº de cavidades 1
Energy consumption in conventional mode	3,92 MJ	Indice de eficiencia energética 81 %

Equipo accesorios incluidos

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

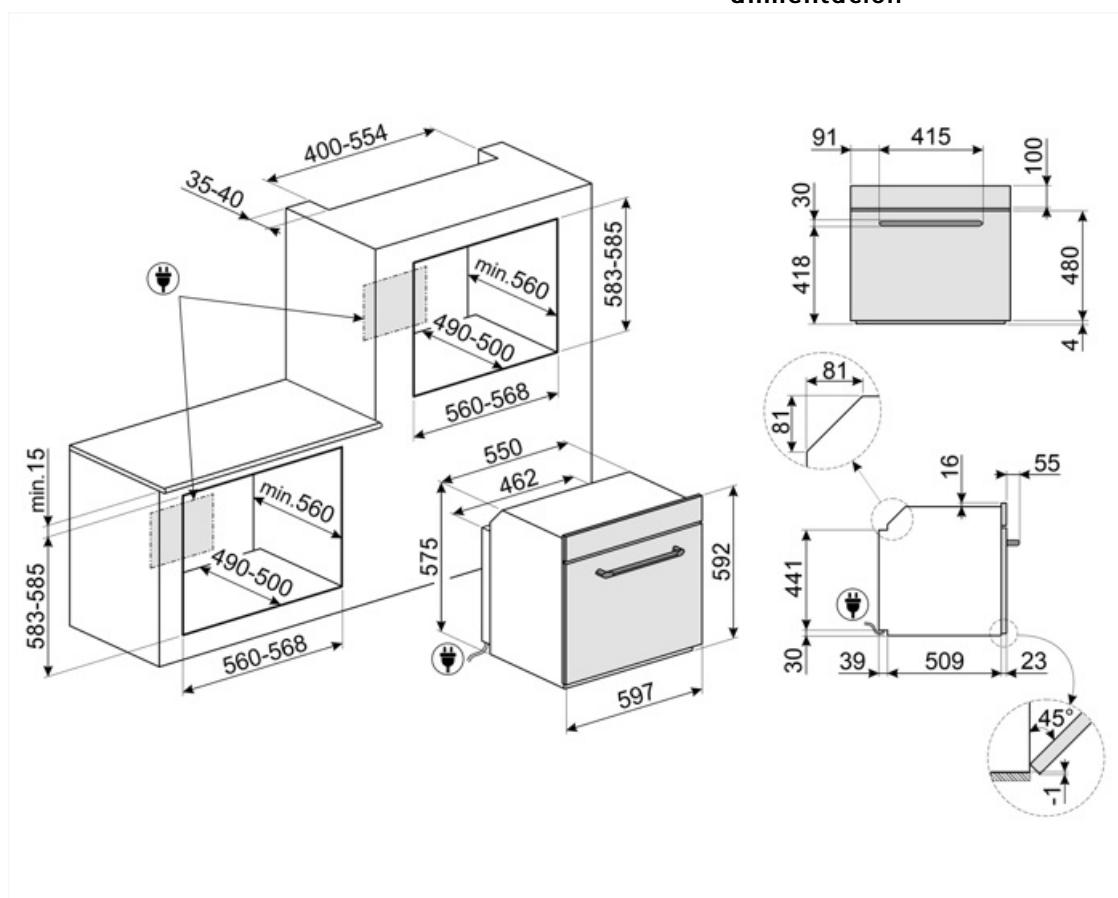
Bandeja esmaltada tradicional (20 mm) 1

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 .



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



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.



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

	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