

# SOP6902S2PP



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Combi Abur
Tehnologia aburului	Abur piroliză
Sistem de curățare	Pirolitic
Cod EAN	8017709312329



## Estetică

Estetică	Victoria	Serigraphy type	Symbols
Culoare	Crem	Ușă	Cu panou
Design	Rounded	Mâner	Victoria
Material	Material vopsit	Culoare mâner	Efectul oțelului
Tip sticlă	Curățare	Logo	Applied
Serigraphy colour	Black	Butoane rotative de control	Victoria

## Comenzi

EVO screen		Setare control	
Nume afișaj	EvoScreen		Butoane rotative și butoane tactile
Tehnologie afișaj	LCD	Nr. de controale	2

## Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	12
Funcții tradiționale de gătit	



**Funcții de gătit cu abur**


Ventilator asistat



Circulaire

Turbo

Gril+ventilare

**Alte funcții Steam**


Curățarea rezervorului



ieșire apă



Intrare apă



Îndepărarea depunerilor minerale

**Alte funcții**


Dezghețare în funcție de timp



Dovadă



Gătit în piatră



GRĂTAR



Prăjit cu Aer Cald



Sabat

**Funcții de curățare**


Piroliză

## Optiuni


**Optiuni de stabilire a orei**

Pornire întârziată și gătire automată finală

**Alte optiuni**

Tineți cald, Eco light, Luminozitate, Tonuri

**Supraveghetor minute**

Da

**Gătit cu termometru sondă**

Da

**Temporizatorul**

1

**Optiunea demo Showroom**

Da

**Control blocare/Siguranța copilului**

Da

**Preîncălzire rapidă**

Da

## Caracteristici tehnice


**Temperatură minimă**

25 °C

**Ușă interioară din sticlă plină**

Da

**Temperatură maximă**

280 °C

**Ușă interioară detasabilă**

Da

**Nr. de rafturi**

5

**Nr. total de uși de sticlă**

4

**N. de ventilatoare**

1

**Balamale moi de închidere**

Da

**Nr. lumini**

2

**Deschidere lină**

Da

**Tip lumină**

Halogen

**Coș**

Fix

**Lampă care poate fi înlocuită de utilizator**

Da

**Sistemul de răcire**

Tangențial

**Puterea de iluminare**

40 W

**Cooling duct**

Double

**Lumină atunci când ușa este deschisă**

Da

**Speed Reduction**

Yes

**Cooling System**

<b>Putere mai mică a elementului de încălzire</b>	1200 W	<b>Blocarea ușii în timpul pirolizei</b>	Da
<b>Element grătar – Putere</b>	1750 W	<b>Gama de aburi</b>	20 - 40%
<b>Element de încălzire circulară – Putere</b>	2000 W	<b>Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (îxLxA)</b>	353x470x401 mm
<b>Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă</b>	Da	<b>Controlul temperaturii</b>	Electronic
<b>Tipul de deschidere a ușii</b>	Deschidere standard	<b>Material cavității</b>	Email mereu curat
<b>Ușă</b>	Rece	<b>Încărcare cu apă</b>	Sertar, manual
<b>Ușă detasabilă</b>	Da	<b>Capacitatea rezervorului:</b>	0,8 l

## Etichetă performanță/energie



68 lt

<b>Clasa de eficiență energetică</b>	A+	<b>Consumul de energie cu convecția forțată a aerului</b>	2.45 MJ
<b>Volumul net al cavității</b>	68 l	<b>Consumul de energie pe ciclu în modul convențional</b>	0.68 KWh
<b>Consumul de energie pe ciclu în modul convențional</b>	1.09 KWh	<b>Numărul de cavități</b>	1
<b>Consumul de energie în modul convențional</b>	3.92 MJ	<b>Indicele de eficiență energetică</b>	81 %

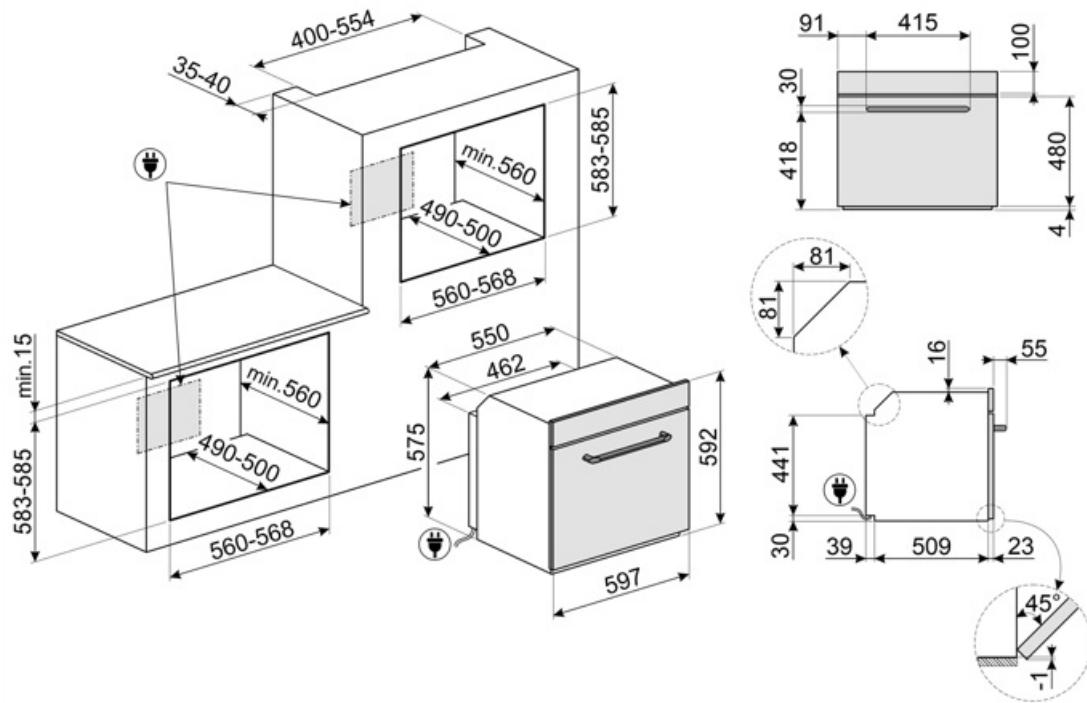
## Accesorii incluse



<b>Raft cu spătar</b>	1	<b>Introducere grindă</b>	1
<b>Tavă emailată (20 mm)</b>	1	<b>Sondă de temperatură</b>	Da, punct unic
<b>Tavă adâncă emailată (50 mm)</b>	1		

## Conexiune electrică

<b>Tensiune</b>	220-240 V	<b>Frecvență (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Curent</b>	13 A	<b>Lungimea cablului de alimentare</b>	150 cm
<b>Putere nominală</b>	3000 W		



## 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



Tavă emailată, 20 mm adâncime

### 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



Lopată de pizza cu mânerului pliabil  
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm

### STONE



Piatră refracțiară dreptunghiulară ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemn. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x l 1,8 x l 37,5 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



Tavă emailată, 50 mm adâncime

### 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

Otel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



---

## Alternative products

---



**SOP6902S2PX**  
Otel inoxidabil



**SOP6902S2PN**  
Negru

## Symbols glossary



Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri succulente și crocante, cu gustul tipic al mâncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.



A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.



Cuptoare mixte cu aburi: Sistemul de gătit cu aburi permite gătirea mai ușoară și mai rapidă a oricărui tip de alimente. Variațiile de temperatură și de nivel al aburului vă permit să obțineți rezultatul gastronomic dorit. Gătitul la aburi reduce utilizarea grăsimilor în favoarea unei bucătării mai sănătoase și mai autentice și, de asemenea, minimizează pierderea de greutate și de volum a alimentelor în timpul gătitului. Gătitul la aburi este perfect pentru a găti carne: pe lângă faptul că aceasta devine foarte fragedă, îi menține strălucirea și o face mai succulentă. Este recomandat, de asemenea, pentru gătitul aluatelor fermentate și pentru fabricarea pâinii: de fapt, umiditatea permite aluatului să crească și să se dezvolte în timpul gătitului înainte de a crea crusta exterioară. Rezultatul este un aluat mai ușor și mai ușor de digerat, care se recunoaște prin alveolarea mai mare. De asemenea, este potrivit pentru dezghețarea rapidă, pentru încălzirea alimentelor fără a le întări sau usca și pentru desărarea naturală a alimentelor sărate.



Dezghețăți în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.



Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.



Sistem manual de încărcare a apei: Este posibil să încărcați rezervorul în mai puțin de 40 de secunde. Încărcarea se face manual cu ajutorul unei pâlnii speciale incluse.



Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.



Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafetei.



Funcția de decalcificare: Este esențial să se eliminate depunerile excesive de calcar din rezervor și să se permită funcționarea corectă a produsului. Necesitatea de a efectua această operație este semnalată de produsul în sine.



Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului. Optiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe totă durata gătitului.



Electric



Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a peretilor cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme. Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafetele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului.



Otel Inoxidabil rezistent la amprentă: Otelul inoxidabil rezistent la amprentă menține aspectul oțelului inoxidabil ca nou.



Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termoreflectorizante interne, temperatura de pe suprafață exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.



Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai succulente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.



Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.



Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Concepția pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.



Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.



ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit.



Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă a mâncărurilor.



**Funcția pizza:** Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.



**Asistat de ventilator + Abur:** gătit intens și omogen. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Adaosul de abur permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor și îmbunătățește gătitul alimentelor la interior, care devin mai crocante și mai ușor de digerat. Ideal pentru friptură de vițel, rată la cuptor și pentru a găti pește întreg.



**Circular + Abur:** Adăugarea aburului la gătitul termoventilat permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. Este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Este, de asemenea, ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele. Ideal pentru prepararea fripturilor, a puiului și a produselor de patiserie, cum ar fi prăjiturile și pâinea din aluat dospit.



FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi



**Turbo:** căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului. Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.



**Toate ușile interioare din sticlă:** Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.



**Geamul interior al ușii:** poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.



KEEP\_WARM\_72dpi



**Lumini laterale:** Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.



**PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ:** cu ajutorul sondei de temperatură se pot găti perfect fripturi, fileuri, carne de diferite forme și dimensiuni. De fapt, sonda îmbunătățește gătitul alimentelor, datorită controlului precis al temperaturii din centrul vasului. Temperatura de bază a alimentelor este măsurată de un senzor special amplasat în interiorul vârfului. Atunci când temperatura instantaneu atinge temperatura țintă setată de utilizator, gătitul este finalizat.



**Sondă de temperatură:** cu ajutorul sondei de temperatură se pot găti perfect fripturi, fileuri, carne de diferite forme și dimensiuni. De fapt, sonda îmbunătățește gătitul alimentelor, datorită controlului precis al temperaturii din centrul vasului. Temperatura de bază a alimentelor este măsurată de un senzor special amplasat în interiorul vârfului. Atunci când temperatura instantaneu atinge temperatura țintă setată de utilizator, gătitul este finalizat.



Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat

	Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.		SABBATH: funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.
	Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.		Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniste.
	Pentru a garanta funcționarea optimă a aparatului, se recomandă să efectuați curățarea rezervorului aproximativ o dată la 2-3 luni.		Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjiturile, sufleurile, budinții.
	Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.		Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
	...		Funcție de gătit dedicată pentru raftul friteuzei cu aer AIRFRY. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.
	Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractivă dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideala pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemn obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți		