

# SOP6902S2PX




<b>Dimensões</b>	60 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Fonte de energia do forno</b>	Elétrico
<b>Tipo de cocção</b>	Combinado com vaporeira
<b>Tecnologia Galileo</b>	Pyro Steam
<b>Sistema de limpeza</b>	Programa de limpeza pirolítica
<b>Código EAN</b>	8017709312312



## Design








<b>Design</b>	Victoria	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Acabamento</b>	Aço inox	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Acabamentos</b>	Antideadadas	<b>Estética da porta</b>	Porta com painel
<b>Série</b>	Arredondado	<b>Puxador</b>	Victoria
<b>Material</b>	Aço inox	<b>Cor do puxador</b>	Puxador inox
<b>Tipo de vidro</b>	Clear1	<b>Logótipo</b>	Logótipo aplicado

## Comandos

			
<b>Display</b>	EvoScreen	<b>N° de comandos</b>	2
<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Comandos</b>	Comandos Série Victoria
<b>Comandos</b>	Knobs & touch buttons		

## Programas / Funções

**N° funções do forno** 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

 Descongela por tempo	 Fermentar	 Na pedra
---	---	--

 Barbecue	 Fritar	 Sabbath
---	--	---

## Programa de limpeza

 Pirólise
---

## Opções



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Cocção com sonda térmica</b>	Sim
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Sim	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim
<b>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco, Sons, Luminosidade		



## Especificações técnicas



<b>Temperatura mínima</b>	30 °C	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Nº de vidros da porta</b>	4
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Abertura suave</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogénio	<b>Chaminé</b>	Fixa
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim		

Potência das lâmpadas	40 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Iluminação na abertura da porta	Sim	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Potência da resistência inferior	1200 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência grill	1750 W	Bloqueio da porta na pirólise	Sim
Potência da resistência circular	2000 W	% vapor	20 - 40%
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x401 mm
Abertura da porta	Aba para baixo	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria	Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Porta desmontável	Sim	Carregamento de água	gaveta, manual
		Capacidade da cuba	0,8 l

## Prestações / Etiqueta energética

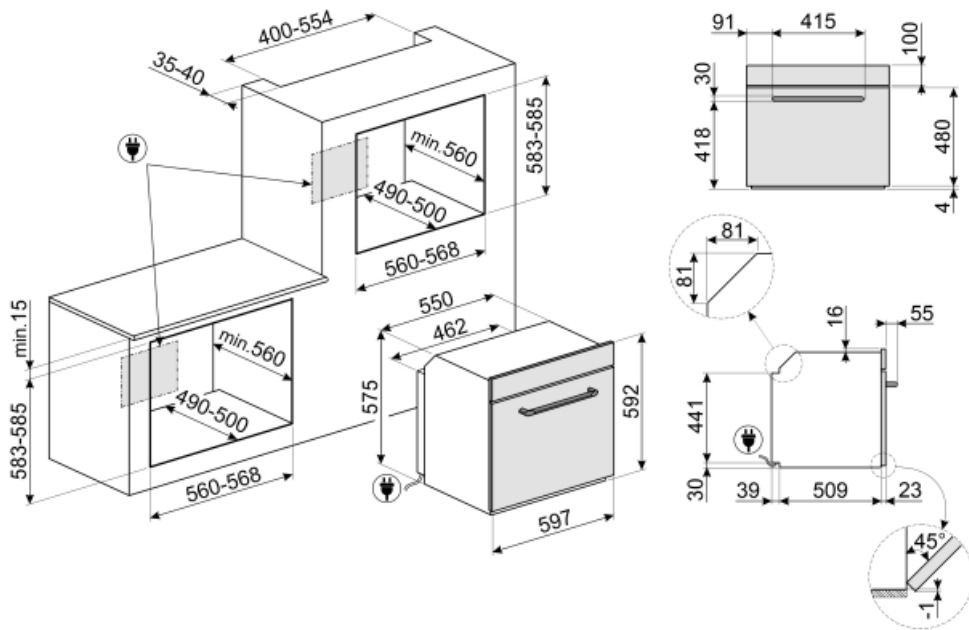
			
Classe energética	A+	Energy consumption in forced air convection	2.45 MJ
Volume útil	68 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.68 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.09 kWh	Nº de fornos	1
Energy consumption in conventional mode	3.92 MJ	Índice de eficiência energética	81 %

## Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro esmaltado 20 mm de profundidade	1	Sonda térmica	Sonda térmica 1 ponto
Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade	1		

## Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Potência elétrica nominal	3000 W		



## Not included accessories

### 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 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### PR3845X

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



### GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO e displays Vivo Screen Maxi, Vivo Sreen, Evo screen e Compact Screen.



### 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.



### 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: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.



### 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.



### ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### 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.



## Alternative products

---





































**SOP6902S2PN**  
Preto



**SOP6902S2PP**  
Creme

## Symbols glossary (TT)

- |  |   |
|--|---|
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>  |  <p>Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.</p>  |
|  <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p>   |  <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>  |
|  <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>  |  <p>Descalcificação: a função de descalkificação 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.</p> |
|  <p>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.</p>   |  <p>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p>   |
|  <p>Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>  |  <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p>                                 |

-  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.
-  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.
-  Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
-  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.
-  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 vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  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.
-  Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.
-  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.
-  Manter quente
-  Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  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.
-  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.



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.