

# SOP6902S2PX



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	8017709312312



## Estetică

Estetică	Victoria	Serigraphy colour	Black
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy type	Symbols
Finisaj	Rezistent la degete	Ușă	Cu panou
Design	Rounded	Mâner	Victoria
Material	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	Efectul oțelului
Tip de oțel	Periat	Logo	Applied
Tip sticlă	Curățare	Butoane rotative de control	Victoria

## Comenzi



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

## Programe/functii

Nr. de funcții de gătit

12

### Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mare



Bază



Pizza

### Funcții de gătit cu abur



Ventilator asistat



Circulaire



Turbo

Gril+ventilare

### Alte funcții Steam



Curățarea rezervorului



Ieșire apă



Intrare apă



Îndepărțarea 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

Țineți cald, Eco light, Luminozitate, Tonuri

**Supraveghetor minute**

Da

**Gătit cu termometru sondă**

Da

**Temporizatorul**

1

**Optiunea demo Showroom**

Da

**Control blocare/Siguranță copilului**

Da

**Preîncălzire rapidă**

Da

## Caracteristici tehnice



**Temperatură minimă**

25 °C

**Ușă interioară din sticlă plină** Da

Temperatură maximă	280 °C	Ușă interioară detașabilă	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 înlăcută de utilizator	Da	Sistemul de răcire	Tangențial
Puterea de iluminare	40 W	Cooling duct	Double
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Speed Reduction Cooling System	Yes
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Blocarea ușii în timpul pirolyzei	Da
Element grătar – Putere	1750 W	Gama de aburi	20 - 40%
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (l×LxA)	353x470x401 mm
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Controlul temperaturii	Electronic
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Material cavitate	Email mereu curat
Ușă	Rece	Încărcare cu apă	Sertar, manual
Ușă detașabilă	Da	Capacitatea rezervorului:	0,8 l

## Etichetă performanță/energie



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

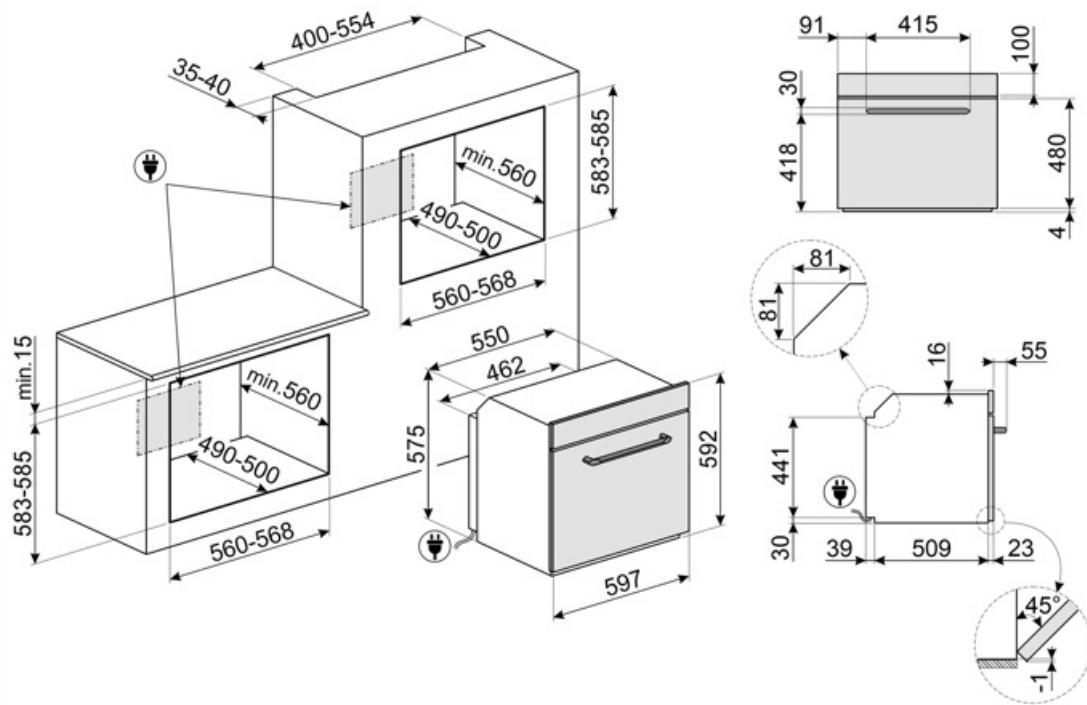
## Accesorii incluse



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

## Conexiune electrică

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

---



**SOP6902S2PN**

Negru



**SOP6902S2PP**

Crem

## Symbols glossary

 A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.	 Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.
 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 suculentă. Este recomandat, de asemenea, pentru gătitul aluaturilor 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.	 Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
 Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.	 Funcția de decalcifiere: 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.
 Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.	 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 intermediu 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 tavi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului.



Oțel Inoxidabil rezistent la amprentă: Oțelul 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 miroslurile 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 sfărșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă 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. Adăugarea aburului la gătitul termoventilat 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 miroslurile 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: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimile și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor stearsă cu o cărpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
 Sondă de temperatură: cu ajutorul sondelor 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 puneti aluatul în cavitate pentru a fi alocat
 Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de fază 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 prăjitură, sufleuri, budinci.
 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.	 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
 ...	 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.



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.



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 refracțiară dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideală 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.