SO6201S2B



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Combinado Vapor
Plataforma Galileo	SteamOne
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709359690

Estética

Estética	Musa	**Tipo de serigrafía**	Símbolos
Color	Negro	**Puerta**	Todo vidrio
Acabado	Brillante	**Tirador**	Musa
Diseño	Plato	**Color del tirador**	Negro
Material	Vidrio	**Logo**	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Nerovista	**Mandos**	Musa
Color serigrafía	Gris	**Color mandos**	Negro

Mandos

Nombre del display	CompactScreen	**Ajustes**	Mandos
Tecnología de pantalla	LCD	**N.° de mandos**	2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	11

Funciones de cocción tradicionales

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado



Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

 ECO

 Grill ancho

 Grill ancho ventilado

 Inferior

 Inferior termoventilado

 Pizza

Funciones de cocina con tecnología Full Steam



Vapor + inferior + superior +

ventilador

Otras funciones de vapor

 Salida del agua

 Descalcificación

Otras funciones

 Descongelación por tiempo

 Fermentación

 Sabbath

Funciones de limpieza

 Vapor Clean

Opciones

Opciones de programación tiempo	Inicio programado y fin de cocción	**Otras funciones**	Mantener caliente
Cuentaminutos	Sí	**Opción Show Room Demo**	Sí
Programador	1	**Pre-calentamiento rápido**	Sí

Características técnicas

Capacidad (L)	68 l
Cavidad	QS-Galileo
Temperatura mínima	30 °C
Temperatura máxima	280 °C
N° de estantes	5
N.° de ventiladores	1
N.° de luces	1
Tipo de Luz	Halógenas
Luz reemplazable por el usuario	Sí
Potencia luz	40 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Resistencia grill - Potencia	1750 W
Resistencia circular - Potencia	2000 W
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Tipo de apertura de la puerta	Frontal
Puerta	Puerta fría
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí
Vidrio interno desmontable	Sí
N° de vidrios totales de la puerta	3
Bisagras Soft Close	Sí
Chimney	Fija
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Conducto de enfriamiento	Individual
Rango de vapor	20 - 40%
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	353x470x401 mm
Regulación de la temperatura	Electrónica
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Carga de agua	Cajón, manual
Capacidad del depósito	0,8 l

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética	A+
Volumen útil	68 l
Consumo de energía por ciclo en modo convencional	1,15 kWh
Consumo energético en modo convencional	4,14 MJ
Consumo energético con sistema de convención de aire	2,45 MJ
Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	0,68 kWh
N° de cavidades	1
Indice de eficiencia energética	81 %

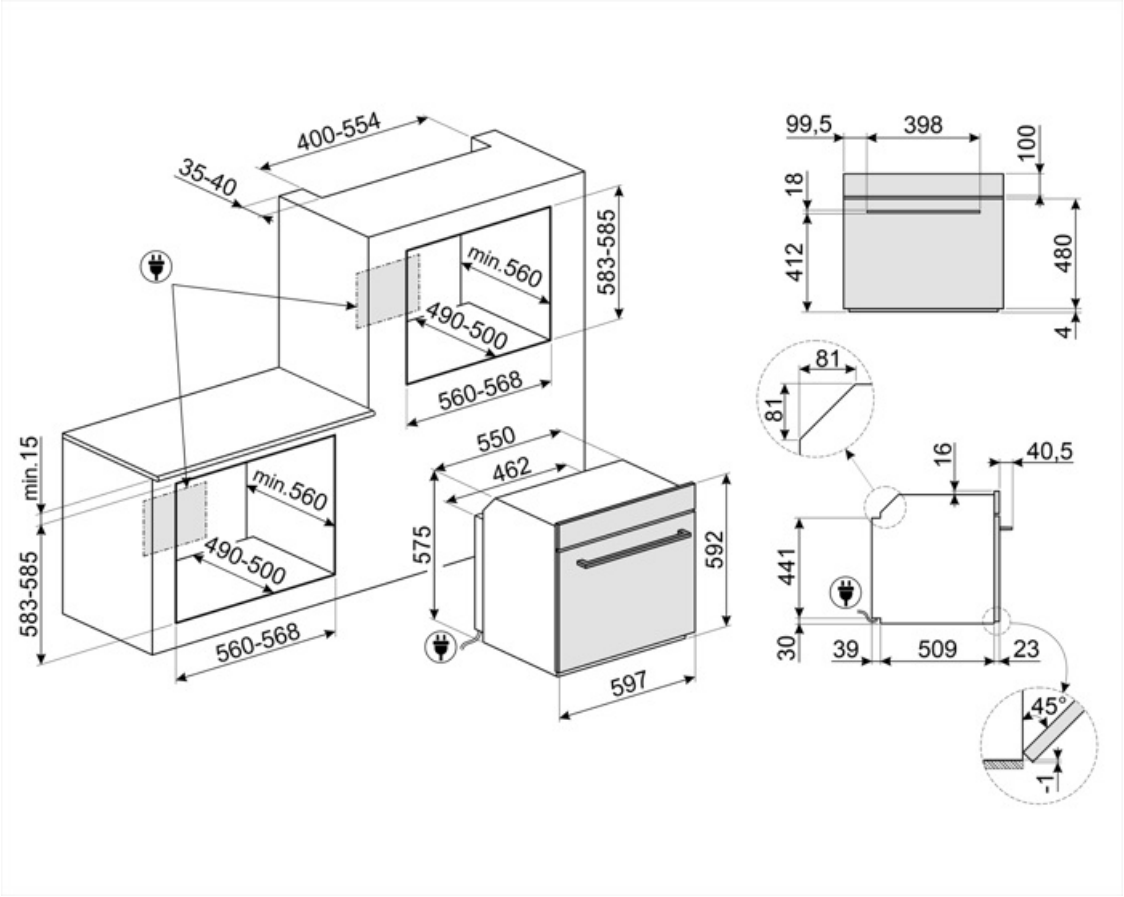
Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1
Bandeja profunda esmaltada (50 mm)	1
Otro	Kit carga de agua

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V
Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W

Enchufe	Schuko (F;E)	**Frecuencia (Hz)**	50/60 Hz
Corriente	13 A	**Longitud del cable de alimentación**	150 cm



Accesorios Compatible



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



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



ET20

Bandeja esmaltada, 20 mm profundidad



GTTV2

Productos alternativos



SO6201S2S

Plata

Symbols glossary



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.



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 triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



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.



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.



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.



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.



Electric



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 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 + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.

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 .

Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).

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.

Ventilador + resistencia circular + resistenbcia 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 .

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

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 .

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

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

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.

KEEP WARM

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

Precalentamiento rápido: el precalentamiento 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.

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.

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

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

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

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.

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.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.

With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.