

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.º 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 Cuentaminutos Programador	Inicio programado y fin de cocción Sí 1	Otras funciones Opción Show Room Demo Pre-calentamiento rápido	Mantener caliente Sí Sí
--	---	---	-------------------------------

Características técnicas



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

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 por ciclo en modo convencional	1.15 kWh	N° de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ	Índice de eficiencia energética	81 %

Equipo accesorios incluidos

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

Conexión eléctrica

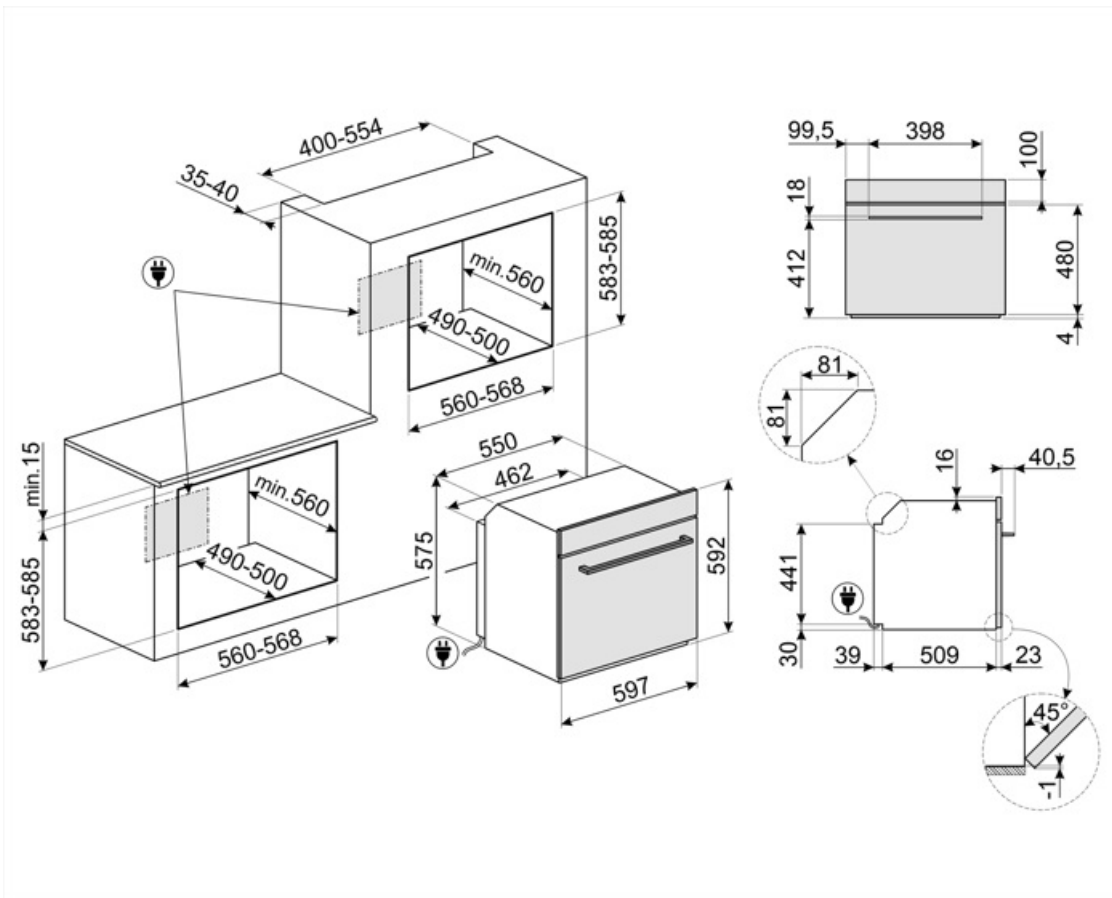
Tensión	220-240 V	Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W
Enchufe	Schuko (F;E)	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz

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 succulentos 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



S06201S2S

Plata

Symbols glossary



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 .



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.



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.



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 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 .



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).



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.



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.

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