

SO6201S2B




| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| Dimensões | 60 cm |
| Família | Forno |
| Tipo de energia | Elétrico |
| Fonte de energia do forno | Elétrico |
| Tipo de cocção | Combinado com vaporeira |
| Tecnologia Galileo | SteamOne |
| Sistema de limpeza | VaporClean |
| Código EAN | 8017709359690 |



Design

| | | | |
|--------------------------|---------------|---------------------------|----------------------|
| Design | Musa | Tipo de serigrafia | Símbolos |
| Cor | Preto | Estética da porta | Totalmente em vidro |
| Acabamentos | Polido | Puxador | Musa |
| Série | Plano | Cor do puxador | Preto |
| Material | Vidro | Logótipo | Logótipo serigrafado |
| Tipo de vidro | Preto Eclipse | Comandos | Musa |
| Cor da serigrafia | Cinzento | Cor dos comandos | Comandos em preto |

Comandos

| | | | |
|--|---------------|-----------------------|----------|
|  | | | |
| Display | CompactScreen | Comandos | Comandos |
| Tecnologia Display | Display LCD | Nº de comandos | 2 |

Programas / Funções

| | |
|-------------------|----|
| Nº funções | 11 |
|-------------------|----|

Funções de forno

| | | |
|-----------------|-----------|--------------------------|
| Estático | Ventilado | Termoventilado |
| Turbo | Eco | Grill |
| Grill ventilado | Base | Base com termoventilador |
| Pizza | | |

Funções com vapor

| |
|-----------------|
| Vapor ventilado |
|-----------------|

Outras funções do vapor

| | |
|------------------|---------------|
| Descarga de água | Descalcificar |
|------------------|---------------|

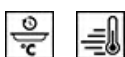
Outras funções

| | | |
|----------------------|-----------|---------|
| Descongela por tempo | Fermentar | Sabbath |
|----------------------|-----------|---------|

Programa de limpeza

| |
|------------|
| VaporClean |
|------------|

Opções



| | | | |
|---|--------------------------------|---|-----|
| Opções de programação do tempo de cocção | Programador de início e de fim | Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração | Sim |
| Temporizador | Sim | Pré aquecimento rápido | Sim |
| Outras opções | Manter quente | | |

Especificações técnicas



| | | | |
|---|------------|---|---------------------------------|
| Capacidade (L) | 72 l | Tecnologia de temperatura da porta | Porta de temperatura controlada |
| Cavity | QS-Galileo | Porta desmontável | Sim |
| Temperatura mínima | 30 °C | Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Temperatura máxima | 280 °C | Vidro interno removível | Sim |
| Nº de níveis para tabuleiros | 5 | Nº de vidros da porta | 3 |
| Nº de ventiladores | 1 | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |
| Nº de lâmpadas | 1 | Chaminé | Fixa |
| Tipo de iluminação | Halogénio | | |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | | |
| Potência das lâmpadas | 40 W | | |

| | | | |
|--|----------------|--|-----------------------------------|
| Iluminação na abertura da porta | Sim | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Potência da resistência inferior | 1200 W | Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento simples |
| Potência da resistência grill | 1750 W | % vapor | 20 - 40% |
| Potência da resistência circular | 2000 W | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 353x470x401 mm |
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim | Controlo da temperatura | Eletrónico |
| Abertura da porta | Aba para baixo | Material da cavidade | Esmalte EverClean |
| | | Carregamento de água | gaveta, manual |
| | | Capacidade do depósito de água | 0,8 l |

Performance / Etiqueta energética



| | | | |
|---|----------|--|----------|
| Classe energética | A+ | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 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 | 1,15 kWh | Nº de fornos | 1 |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural: | 4,14 MJ | Índice de eficiência energética | 81 % |

Acessórios incluídos

| | | | |
|--|---|--------------------------|-------------------------------|
| Grelha com travão | 1 | Outros acessórios | Kit para fornecimento de água |
| Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade | 1 | | |

Ligação elétrica

| | | | |
|---------------------------|--------------|---|----------|
| Tensão (Volts) | 220-240 V | Potência elétrica nominal | 3000 W |
| Ficha elétrica | (F;E) Schuko | Frequência (Hz) | 50/60 Hz |
| Corrente (Amperes) | 13 A | Comprimento do cabo de alimentação | 150 cm |



Acessórios Compatíveis

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.



ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm



STONE2

Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.



ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm



GTTV2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos com vapor, com cavidade SO.



















Alternative products






















S06201S2S

Silver

Symbols glossary

-  Sistema de carregamento manual da água: é possível carregar o depósito em menos de 40 segundos. O carregamento é efetuado manualmente graças a um funil especial incluído.
-  Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  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.
-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  Descalcificação: a função de descalcificação 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

-  **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.
-  **Função Pizza:** ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  **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**
-  **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.
-  **Porta SoftClose:** Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  **Vapor Clean:** programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
-  **Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.**
-  **Grill ventilado:** o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  **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.
-  **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.**
-  **Pré-aquecimento:** esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  **Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.**
-  **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.**