

SO6202M2B



| | |
|--------------------|----------------------|
| Dimensões | 60 cm |
| Família | Forno |
| Tipo de energia | Elétrico |
| Tipo de cocção | Forno com microondas |
| Tecnologia Galileo | SpeedwaveXL |
| Sistema de limpeza | VaporClean |
| Código EAN | 8017709359713 |



Design

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

Comandos



| | | | |
|--------------------|-------------|----------|---------------|
| Display | EvoScreen | Comandos | Touch Control |
| Tecnologia Display | Display LCD | | |

Programas / Funções

Nº funções 11

Funções de forno

| | | |
|----------|-----------|----------------|
| Estático | Ventilado | Termoventilado |
| Eco | Grill | Base |
| Pizza | | |

Funções microondas

| | | |
|----------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Microondas | Microondas com ventilação | Microondas com termoventilação |
| Microondas com grill | | |

Outras funções

| | | |
|-------------------------|-----------|----------|
| Descongelação por tempo | Fermentar | Na pedra |
| Barbecue | Fritar | Sabbath |

Programa de limpeza

VaporClean

Sabbath Mode Sim

Opções



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

Especificações técnicas



| | | | |
|---|------------|---|---------------------------------|
| Capacidade (L) | 68 l | Abertura da porta | Aba para baixo |
| Cavity | QS-Galileo | Tecnologia de temperatura da porta | Porta fria |
| Temperatura mínima | 25 °C | Porta interna totalmente em vidro | Sim |
| Temperatura máxima | 250 °C | Nº de vidros da porta | 4 |
| Nº de níveis para tabuleiros | 5 | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |
| Nº de ventiladores | 1 | Abertura suave | Sim |
| Nº de lâmpadas | 2 | Inverter | Sim |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Stirrer | Sim |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | Chaminé | Dupla |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Sistema de arrefecimento | Centrifugação |
| Iluminação na abertura da porta | Sim | | |
| Potência da resistência inferior | 1200 W | Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento duplo |
| Potência da resistência grill | 1750 W | | |

| | | | |
|---|--------|---|-------------------|
| Potência da resistência circular | 2000 W | Redução da velocidade do sistema de arrefecimento | Sim |
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 353x470x397 mm |
| | | Controlo da temperatura | Eletrónico |
| | | Material da cavidade | Esmalte EverClean |

Performance / Etiqueta energética



| | | | |
|--------------|------|--------------------------------|-------|
| Volume útil | 68 l | Potência efetiva do microondas | 900 W |
| Nº de fornos | 1 | Microwave - Output power | 900 W |

Acessórios incluídos



| | | | |
|---|---|--|---|
| Grelha com travão | 1 | Tabuleiro de vidro | 1 |
| Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade | 1 | Guias telescópicas de extração parcial | 1 |
| Grelha para inserir no tabuleiro | 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



GTT2

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



















Alternative products



























S06202M2S

Cinza

Symbols glossary

-  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.
-  A tecnologia de dupla chaminé cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação durante o cozadura com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  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.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  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.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozadura.
-  Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozadura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
-  Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  Combinado com microondas: este forno permite combinar duas formas diferentes de cozinhar (tradicional com microondas). Os fornos combinados aumentam as possibilidades de cocção, enquanto oferecem máxima flexibilidade.
-  Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
-  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.
-  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.
-  Resistência superior+inferior (cozadura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozadura 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 (cozadura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozadura. 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.

-  **Eco:** combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  **Resistência circular + ventilador + microondas:** a combinação do ventilador com a resistência circular permite obter uma cocção uniforme. A ação do microondas acelera os tempos de cozedura das partes interiores.
-  **Microondas:** ao entrar diretamente no alimento, as microondas permitem cozinhar em tempos recorde e com uma notável poupança de energia. Para cozinhar sem gorduras, também são indicadas para descongelar e aquecer alimentos.
-  **Função Pizza:** ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Microondas+grill:** a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.
-  **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.
-  **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.**
-  **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.**
-  **Guias telescópicas:** fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.
-  **Comandos Touch Control:** os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.

-
- | | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |  <p>Distribuição ativa e controlada das microondas: O ventilador do agitador de microondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de um prato giratório.</p> |
|  <p>A tecnologia inverter permite gerar microondas de forma contínua e na potência desejada. O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar desperdícios de energia e permite obter uma excelente cozedura, descongelação e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície nos alimentos.</p> |  <p>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.</p> |