

S06300S2X





Dimensões60FamíliaForTipo de energiaElétFonte de energia do fornoElét

Tipo de cocção Tecnologia Galileo

Código EAN

60 cm Forno Elétrico Elétrico

Combinado com vaporeira

SteamOne

8017709293031



Design

DesignClassicaCorAço inoxAcabamentosAntidedadas

Série Plano
Material Aço inox

Tipo de vidroVidro preto EclipseCor da serigrafiaSerigrafia em preto

Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador Cor do puxador Logótipo Comandos Símbolos

Porta com dois perfis

horizontais Puxador série Classica

Filtro em aço inox Logótipo embutido

Comandos Série Classica

Comandos



DisplayDigiScreenComandosKnobs & touch buttonsTecnologia DisplayDisplay com LEDsN° de comandos2

6

Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno

Funções de forno

Estático



Ventilado



Eco

Grill



___ Base

Funções com vapor



Vapor ventilado



Outras funções do vapor



Descarga de água

Opções



Opções de programação Programador de início e de do tempo de cocção

fim

Temporizador Sim Opção bloqueio de comandos para

segurança das crianças

Sim

Especificações técnicas



















Temperatura mínima Temperatura máxima N° de níveis para

250°C 5

50 °C

tabuleiros N° de ventiladores 1

N° de lâmpadas 1 lluminação de halogénio

Tipo de iluminação Lâmpada substituível

pelo utilizador

Potência das lâmpadas lluminação na abertura

da porta

Potência da resistência

inferior Potência da resistência

superior

Potência da resistência

grill Potência do grill largo

Interrupção das resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

Sim

40 W

Sim

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

Sim

Aba para baixo

Tecnologia de Porta de temperatura temperatura da porta controlada

Porta desmontável Sim Porta interna Sim

totalmente em vidro

Vidro interno removível Sim N° de vidros da porta 3 Chaminé Fixa **Tangencial**

Sistema de arrefecimento

Circuito de Circuito de arrefecimento

arrefecimento simples % vapor 20 - 40%

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade

Carregamento de água Capacidade da cuba

Controlo eletrónico da temperatura

353x470x401 mm

Cavidade em esmalte

EverClean

gaveta, manual

18.0

Prestações / Etiqueta energética





Classe energética Α Volume útil 68 I Consumo de energia por 1.15 KWh ciclo na convecção

natural

Energy consumption in conventional mode

4.14 MJ

Energy consumption in 2.88 MI forced air convection

Consumo de energia por 0.80 KWh

ciclo na convecção forçada

N° de fornos 1 Índice de eficiência

energética

95,2 %



Acessórios incluídos

Grelha com travão 1 Tabuleiro esmaltado 50 1 mm de profundidade Outros acessórios

Kit para fornecimento de

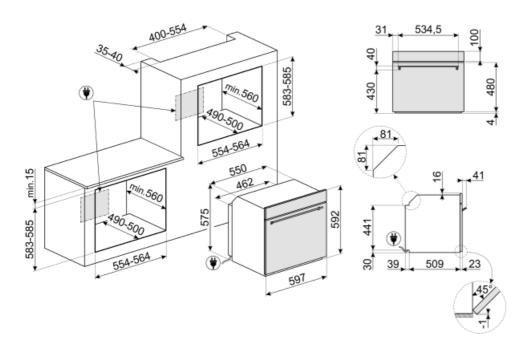
água

Ligação elétrica

Tensão (Volts) Corrente (Amperes) Potência elétrica nominal 220-240 V 13 A

2900 W

Frequência (Hz) Comprimento do cabo de alimentação 50/60 Hz 115 cm





Not included accessories

GTP2F



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. The kit includes the side frames, to replace those already supplied in the oven. The frames of the kit are essential to be able to install the telescopic rails



GTT2F

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Inclui grelhas laterais necessárias para adaptar as guias. Para fornos de cozedura tradicional, com display DigiScreen ou sem display.



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.



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



ET20

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



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de quardar.



Dimensões LxP: 315x325 mm



Symbols glossary (TT)

П	•
ı	Ch
ı	60
L	~

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.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



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.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



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.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



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.



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.



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.



Sistema para encher e vazar 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.



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.





ldentifica 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.



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.