

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

 Descongelo por tempo	 Fermentar	 Na pedra
 Barbecue	 Fritar	 Derreter
 Amolecer	 Pipocas	 Sabbath

Programa de limpeza

 VaporClean

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim
Temporizador	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim

Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons
Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Pré aquecimento rápido	Sim

Especificações técnicas



Capacidade (L)	72 l
Cavity	QS-Galileo
Temperatura mínima	25 °C
Temperatura máxima	250 °C
Nº de níveis para tabuleiros	5
Nº de ventiladores	1
Nº de lâmpadas	2
Tipo de iluminação	Halogénio
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim
Potência das lâmpadas	40 W
Iluminação na abertura da porta	Sim
Potência da resistência inferior	1200 W

Abertura da porta	Aba para baixo
Tecnologia de temperatura da porta	Porta fria
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de vidros da porta	4
Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim
Abertura suave	Sim
Inverter	Sim
Stirrer	Sim
Chaminé	Dupla
Sistema de arrefecimento	Centrifugação
Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo

Potência da resistência grill	1750 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência circular	2000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x397 mm
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	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

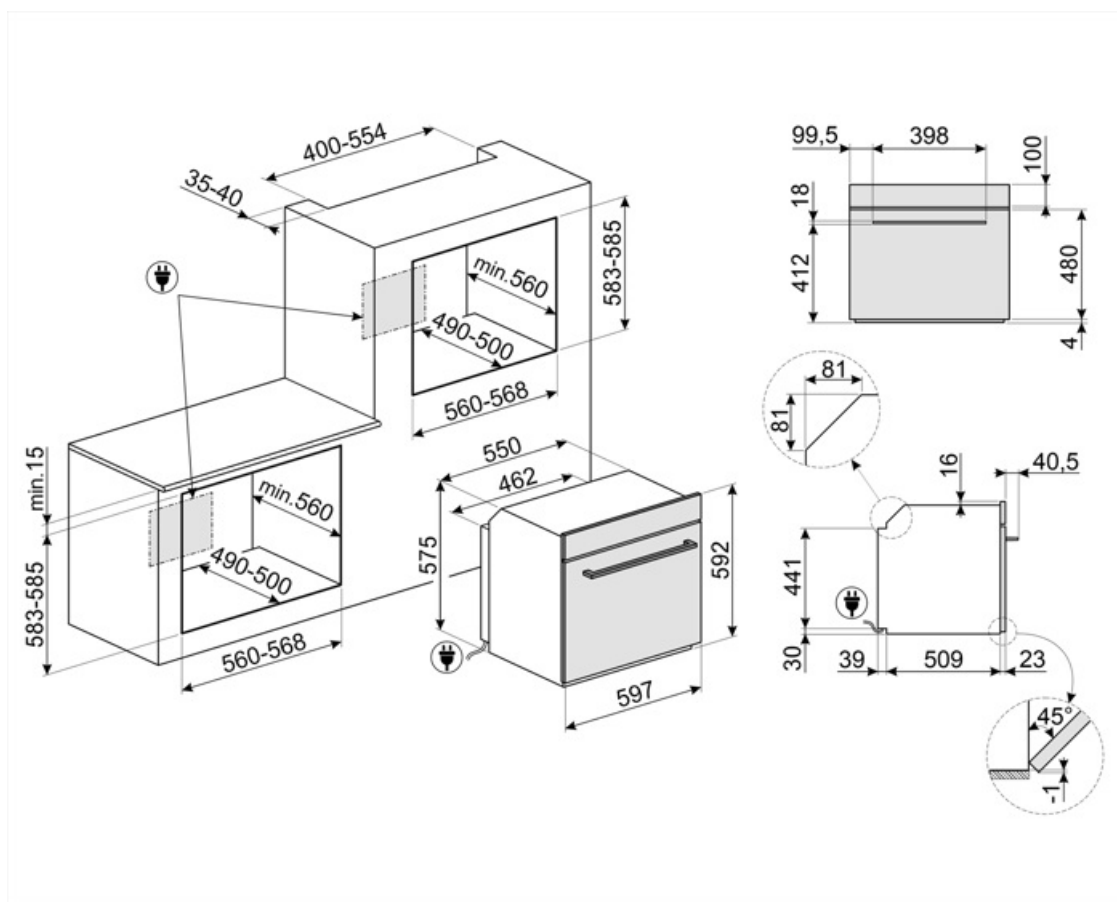
Acessórios incluídos



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.



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.



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.



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 (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.



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



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



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.



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.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, 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.	 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.
 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+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.	 Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
 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
 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.	 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.
 Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.	 Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
 Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.	 Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
 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.	 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.
 Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display tátil.	 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.	 Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Display Evo Screen: com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.



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.



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.



Ideal para derreter barras de chocolate e manteiga para culinária utilizando o microondas.



Para preparar pipocas no microondas.



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.



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.



A tecnologia de dupla chaminé cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação durante a cozedura com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.



Indicado para descongelar bolos e sobremesas no microondas.