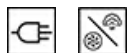


SO6100S2N



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
Tecnologia Galileo	SteamOne
Código EAN	8017709300463



Design

Design	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Preto	Estética da porta	Porta totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	Puxador	Puxador série Linea
Série	Plano	Cor do puxador	Puxador em cromado
Material	Vidro	Logótipo	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Clear1	Comandos	Comandos Série Linea
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

Comandos

			
Display	DigiScreen	Comandos	Knobs & touch buttons
Tecnologia Display	Display com LEDs	Nº de comandos	2

Programas / Funções

Nº funções do forno	6
Funções de forno	

 Estático	 Ventilado	 Eco
---	---	---

 Grill	 Base
--	--

Funções com vapor

 Vapor ventilado
--

Outras funções do vapor



Descarga de água

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

Especificações técnicas



Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 250 °C

Nº de níveis para
tabuleiros 5

Nº de ventiladores 1

Nº de lâmpadas 1

Tipo de iluminação Iluminação de halogénio

Lâmpada substituível
pelo utilizador Sim

Potência das lâmpadas 40 W

Iluminação na abertura
da porta Sim

Potência da resistência
inferior 1200 W

Potência da resistência
superior 1000 W

Potência da resistência
grill 1700 W

Potência do grill largo 2700 W

Interrupção das
resistências na abertura

da porta Sim

Abertura da porta Aba para baixo

Tecnologia de
temperatura da porta

Porta de temperatura
controlada

Porta desmontável

Sim

Porta interna
totalmente em vidro

Sim

Vidro interno removível

Sim

Nº de vidros da porta

3

Chaminé

Fixa

Sistema de
arrefecimento

Tangencial

Circuito de
arrefecimento

Circuito de arrefecimento
simples

% vapor

20 - 40%

Dimensões úteis do
interior da cavidade
(AxLxP)

353x470x401 mm

Controlo da
temperatura

Controlo eletrónico da
temperatura

Material da cavidade

Cavidade em esmalte
EverClean

Carregamento de água

gaveta, manual

Capacidade da cuba

0,8 l

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética

A

Volume útil

68 l

Consumo de energia por
ciclo na convecção
natural

1.15 kWh

Energy consumption in
conventional mode

4.14 MJ

Energy consumption in
forced air convection

2.88 MJ

Consumo de energia por
ciclo na convecção
forçada

0.80 kWh

Nº de fornos

1

Índice de eficiência
energética

95,2 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão	1
Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade	1

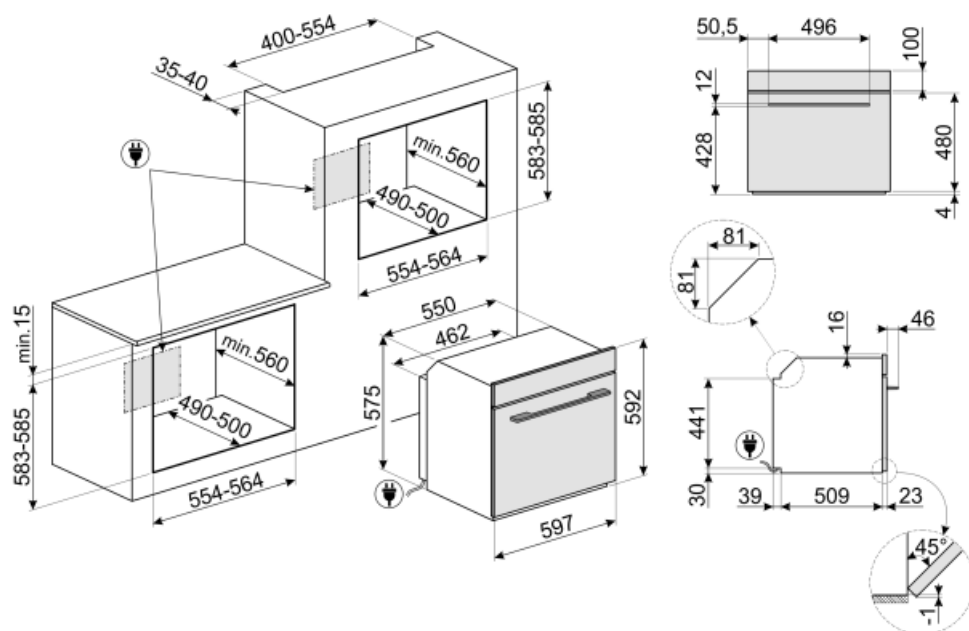
Outros acessórios

Kit para fornecimento de água

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V
Corrente (Amperes)	13 A
Potência elétrica nominal	2900 W

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

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.

ET20



Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x20 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 guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

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.

PR3845N



Perfil preto para instalação de fornos em coluna.

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

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

Alternative products



S06100S2B3

Preto



S06100S2S

Silver

Symbols glossary (TT)

	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 eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
	Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.		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.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	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 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.
	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 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.		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.



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.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.