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**	Totalmente em vidro
Acabamentos	Polido	**Puxador**	Linea
Série	Plano	**Cor do puxador**	Puxador em cromado
Material	Vidro	**Logótipo**	Logótipo serigrafado
Tipo de vidro	Clear1	**Comandos**	Linea
Cor da serigrafia	Cinzento		

Comandos

Display	DigiScreen	**Comandos**	Manípulos e botões touch
Tecnologia Display	Display com LEDs	**N° de comandos**	2

Programas / Funções

N° funções 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	**Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças**	Sim
Temporizador	Sim		

Especificações técnicas

Temperatura mínima	50 °C	**Tecnologia de temperatura da porta**	Porta de temperatura controlada
Temperatura máxima	250 °C	**Porta desmontável**	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	5	**Porta interna totalmente em vidro**	Sim
Nº de ventiladores	1	**Vidro interno removível**	Sim
Nº de lâmpadas	1	**Nº de vidros da porta**	3
Tipo de iluminação	Halogénio	**Chaminé**	Fixa
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Potência das lâmpadas	40 W	**Circuito de arrefecimento**	Circuito de arrefecimento simples
Iluminação na abertura da porta	Sim	**% vapor**	20 - 40%
Potência da resistência inferior	1200 W	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	353x470x401 mm
Potência da resistência superior	1000 W	**Controlo da temperatura**	Eletrónico
Potência da resistência grill	1700 W	**Material da cavidade**	Esmalte EverClean
Potência do grill largo	2700 W	**Carregamento de água**	gaveta, manual
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	**Capacidade do depósito de água**	0,8 l
Abertura da porta	Aba para baixo		

Performance / Etiqueta energética

Classe energética	A	**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada**	2.88 MJ
Volume útil	68 l	**Consumo de energia por ciclo na convecção forçada**	0.80 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		

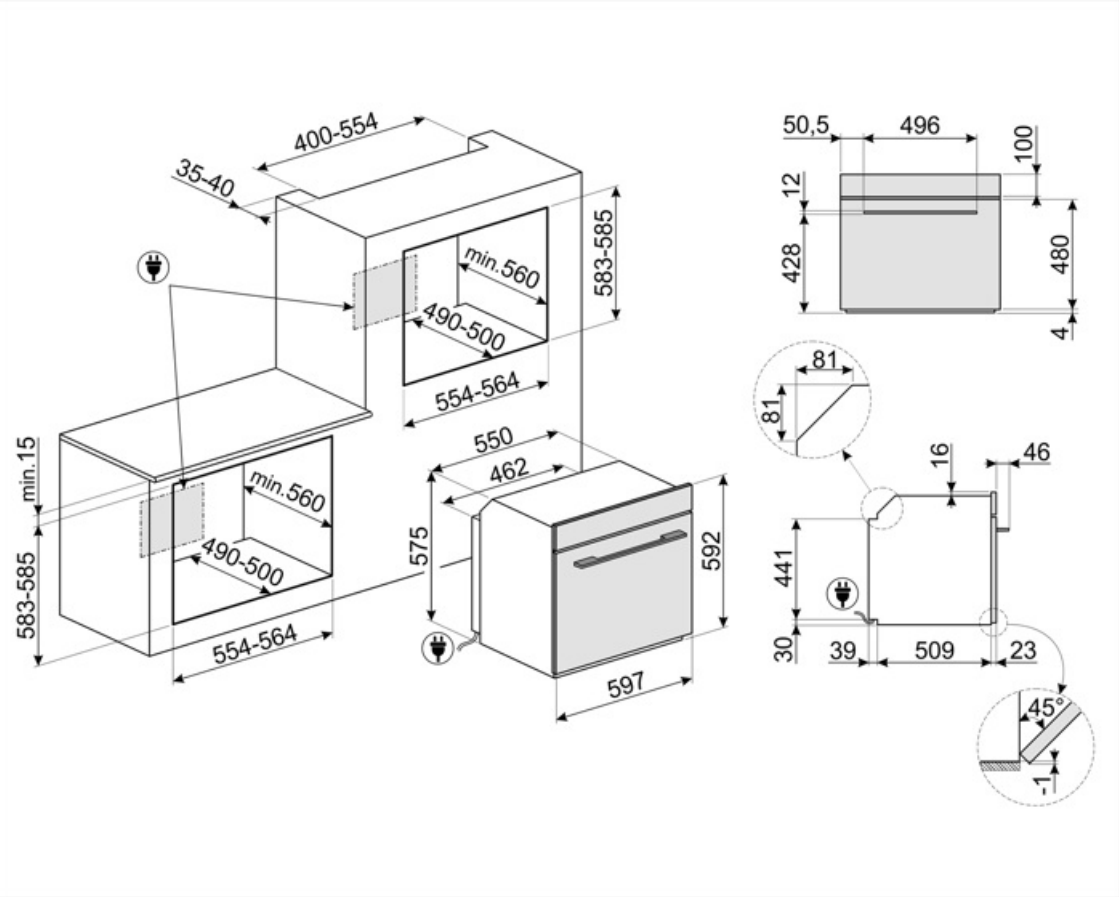
Índice de eficiência energética	95,2 %

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



Acessórios Compatíveis

ET20

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

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

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

PR3845X

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

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

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

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.

SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

Alternative products

SO6100S2B3

Preto

Symbols glossary

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

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

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.

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

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.

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

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.

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.

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.

Sistema para encher e vazar o depósito de água para cocção com vapor.

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.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

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.

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

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

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