

# SO6101S2B3




<b>Categoria</b>	60 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Fonte di calore</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Vapore Combinato
<b>Piattaforma Galileo</b>	SteamOne
<b>Sistema di pulizia</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709326937



## Estetica

<b>Estetica</b>	Linea	<b>Colore serigrafia</b>	Grigio
<b>Colore</b>	Nero	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Finitura</b>	Lucido	<b>Porta</b>	Tuttovetro
<b>Design</b>	Piatto	<b>Maniglia</b>	Linea minimal
<b>Materiale</b>	Vetro	<b>Colore maniglia</b>	Nero
<b>Tipo vetro</b>	Clear1	<b>Logo</b>	Serigrafato

## Comandi

			
<b>Nome display</b>	CompactScreen	<b>N° manopole</b>	2
<b>Tecnologia display</b>	LCD	<b>Manopole</b>	Linea
<b>Regolazione comandi</b>	Manopole	<b>Colore manopole</b>	Nero opaco

## Programmi / Funzioni

<b>N° funzioni di cottura</b>	11
-------------------------------	----

### Funzioni cottura tradizionali

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  Statico               |  Ventilato |  Termo-ventilato      |
|  Turbo                 |  Eco       |  Grill largo          |
|  Grill largo ventilato |  Base      |  Base termo-ventilata |
|  Pizza                 |   |  |

### Funzioni di cottura con vapore

-  Ventilato

### Altre funzioni vapore

-  Scarico acqua
-  Decalcificazione

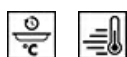
### Altre funzioni

-  Scongellamento a tempo
-  Lievitazione
-  Sabbath

### Funzioni pulizia

-  Vapor clean

## Opzioni



<b>Opzioni di programmazione tempo</b>	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	<b>Impostazioni Modalità showroom / fiera</b>	Keep warm Sì
<b>Contaminuti</b>	Sì	<b>Pre-riscaldamento rapido</b>	Sì
<b>Contaminuti impostabili</b>	1		

## Caratteristiche Tecniche



<b>Temperatura minima</b>	30 °C	<b>Porta smontabile</b>	Sì
<b>Temperatura massima</b>	280 °C	<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì
<b>Tipo di ripiani</b>	Telai in metallo	<b>N° vetri porta totale</b>	3
<b>Ventola</b>	Singola	<b>Soft Close</b>	Sì
<b>N° di luci</b>	1	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì
<b>Tipo di luce</b>	Alogene	<b>Camino</b>	Fisso
<b>Luce sostituibile dall'utente</b>	Sì	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Condotto di Raffreddamento</b>	Singolo

<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Intervallo vapore</b>	20 - 40%
<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1200 W	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	353x470x401 mm
<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1800 W	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettronica
<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2000 W	<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean
<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì	<b>Carico acqua</b>	cassetto, manuale
<b>Apertura porta</b>	A ribalta	<b>Capacità serbatoio</b>	0,8 l
<b>Porta</b>	a temperatura controllata		

## Prestazioni / Etichetta Energetica



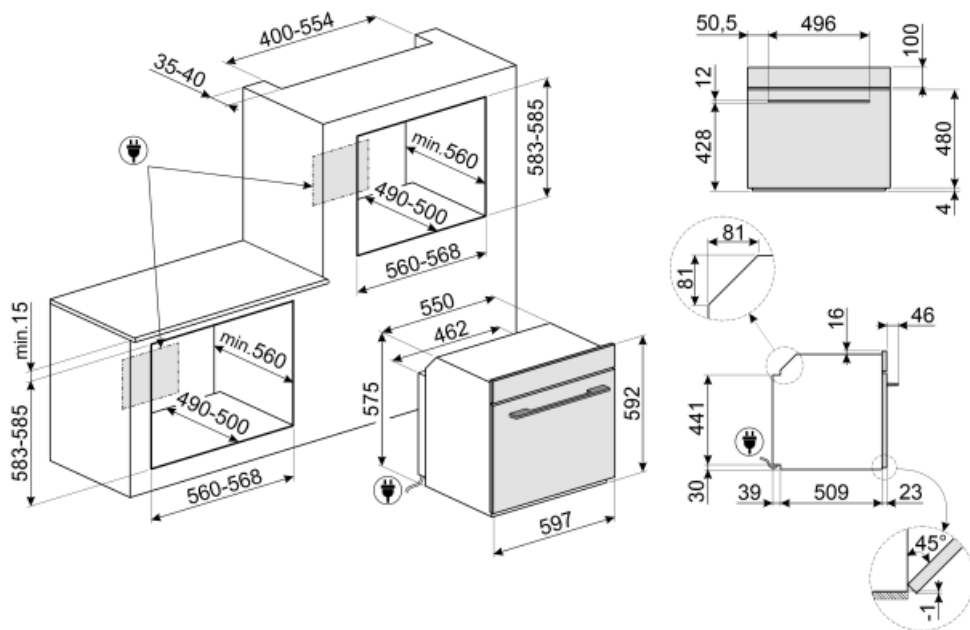
<b>Classe di efficienza energetica</b>	A+	<b>Consumo di energia per ciclo in convezione forzata</b>	2.45 MJ
<b>Volume netto della cavità</b>	68 l	<b>Consumo di energia per ciclo in convezione forzata</b>	0.68 kWh
<b>Consumo di energia per ciclo in convezione naturale</b>	1.15 kWh	<b>Numero di cavità</b>	1
<b>Consumo di energia per ciclo in convezione naturale</b>	4.14 MJ	<b>Indice di efficienza energetica</b>	81 %

## Dotazione Accessori Inclusi

<b>Griglia con stop</b>	1	<b>Griglia inserto bacinella</b>	1
<b>Bacinella smaltata (50mm)</b>	1	<b>Altro</b>	Kit di carico acqua

## Collegamento Elettrico

<b>Tensione</b>	220-240 V	<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Corrente</b>	13 A	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	115 cm
<b>Dati nominali di collegamento elettrico</b>	3000 W		



## Accessori non inclusi

### AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



### SFLK1

Blocco sicurezza



### PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



### GTT2

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



### GTP2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### PR3845N

Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni. Colore nero



### ET50

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 50 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti



### ET20

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### STONE

Pietra refrattaria rettangolare. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Prodotti alternativi

---



**S06101S2S**









Silver



**S06101S2N**

Nero

## Glossario simboli

-  Sistema di carico acqua manuale: E' possibile caricare il serbatoio in meno di 40 secondi. Il carico avviene manualmente grazie a un particolare imbuto in dotazione.
-  Forni combinati con il vapore: Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più dolcemente e velocemente qualsiasi tipo di alimento. Variazioni di temperatura e livello di vapore permettono di raggiungere il risultato gastronomico desiderato. L'aggiunta di vapore permette l'utilizzo di meno grassi a favore di una cucina più sana e genuina, inoltre minimizza la perdita di peso e volume degli alimenti durante la cottura. La cottura con vapore è particolarmente indicata per la cottura delle carni: oltre a renderle morbidissime, ne mantiene la lucentezza e le rende più succulente. Suggestiva anche per la cottura di impasti lievitati e di panificati: l'umidità infatti dà modo all'impasto di crescere e svilupparsi in cottura prima di creare la crosta esterna. Ne risulta un impasto più leggero e digeribile, riconoscibile dall'alveolatura più grossa. È indicata inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.
-  Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  Scongelo a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  Decalcificazione: La funzione Decalcificazione è indispensabile per rimuovere eccessive incrostazioni di calcare nel serbatoio e permettere il perfetto funzionamento del prodotto. La necessità di effettuare questa operazione viene segnalata dal prodotto stesso.
-  Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD, usabilità con manopole
-  Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  Elettrico

A+

A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

















Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.



Ventilato + Vapore: cottura intensa ed omogenea. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. L'aggiunta di vapore consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti e perfeziona la cottura interna dei cibi, che risultano più croccanti e digeribili. Ideale per arrostiti di vitello, anatra arrostita e per la cottura di pesce intero.



-  FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi
-  Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  KEEP WARM
-  2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.
-  Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%
-  SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.
-  5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.
-  Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
-  Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.
-  68 lt Indica il volume utile della cavità del forno.