

SO6101S2N



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Steam
Tecnologia a vapor	SteamOne
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709300487



Aesthetics

Aesthetic	Linea	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	Door	Full glass
Acabamento	Brilhante	Handle	Linea
Série	Plano	Handle Colour	Chromed
Material	Glass	Logotipo	Logotipo serigrafado
Glass Type	Clear	Control knobs	Linea
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

Controls



Nome	CompactScreen	Control setting	Knobs
Tecnologia	LCD	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	11
--------------------------	----

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Circulaire + bottom
 Pizza		

Funções de cozimento com vapor

 Fan assisted

Other Steam functions

 Water outlet	 Descaling
---	---

Other functions

 Defrost by time	 Proving	 Sabbath
--	---	---

Cleaning functions

 Vapor Clean
--

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	Yes
Timer	1	Demo-tutorial mode	No
Controls Lock / Child Safety	No	Touch guide	No
Other options	Keep warm	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	Yes
Multi-step cooking	No	GO Instantâneo	No

Technical Features



Minimum Temperature	30 °C	Removable door	Yes
Maximum temperature	280 °C	Full glass inner door	Yes
No. of shelves	5	Removable inner door	Yes
N. of fans	1	Total no. of door glasses	3
No. of lights	1	Soft Close hinges	Yes
Light type	Halogen	Chaminé	Fixa
		Cooling system	Tangential

User-replaceable light	Yes
Light Power	40 W
Light when door is opened	Yes
Lower heating element power	1200 W
Grill element - power	1800 W
Circular heating element - Power	2000 W
Heating suspended when door is opened	Yes
Door opening type	Standard opening
Door	Temperate door

Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Faixa de vapor	20 - 40%
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	353x470x401 mm
Temperature control	Electronic
Cavity material	Ever clean Enamel
Carregamento de água	Gaveta, manual
Capacidade do depósito	0,8 l

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A+
Net volume of the cavity	68 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.15 KWh
Consumo de energia em modo convencional	4.14 MJ

Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.45 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.68 KWh
Number of cavities	1
Energy efficiency index	81 %

Accessories Included

Rack with back stop	1	Insert gird	1
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1	Other	kit de carregamento de água

Electrical Connection

Plug	No
Voltage	220-240 V
Current	13 A

Nominal power	3000 W
Frequency (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	115 cm



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



GTP2

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.



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PR3845N

Tampa preta para móveis quando, em coluna, estão instalados mais fornos



SFLK1

Bloqueio para crianças



Alternative products



SO6101S2B3

Black

Symbols glossary

	A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.		Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
	Função de descalcificação: É essencial remover o excesso de depósitos de calcário no tanque e permitir o bom funcionamento do produto. A necessidade de realizar esta operação é sinalizada pelo próprio produto.		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	Elétrico		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.		Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.
	Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.		ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

 Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.	 Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
 Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.	 Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função vapor permite os mesmos resultados de cozimento em menos tempo.
 FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi	 Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
 Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.	 O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
 KEEP_WARM_72dpi	 Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
 O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto	 Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.
 Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona	 O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.
 Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.	 Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
 Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.	 A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



...



Sistema de carregamento manual de água: É possível carregar o tanque em menos de 40 segundos. O carregamento é feito manualmente graças a um funil especial incluído.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.