

SO6101S2N



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
Tecnologia a vapor	Steam one
Steam range	20 - 40%
Sistema de limpeza	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709300487



Design

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











Comandos

			
Display	CompactScreen	Nº de comandos	2
Tecnologia Display	Display LCD	Comandos	Comandos Série Linea
Comandos	Comandos		


Programas / Funções

Nº funções do forno	11
----------------------------	----

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill
 Grill ventilado	 Base	 Base com termoventilador
 Pizza		

Funções com vapor

 Vapor ventilado
--

Outras funções do vapor

 Descarga de água	 Descalcificar
---	---

Outras funções

 Descongela por tempo	 Fermentar	 Sabbath
--	--	--

Programa de limpeza

 VaporClean

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Temporizador	Sim	Pré aquecimento rápido	Sim
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco		

Especificações técnicas



Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura	Abertura da porta	Aba para baixo
Temperatura mínima	30 °C	Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Temperatura máxima	280 °C	Porta desmontável	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	5	Vidro interno removível	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Nº de vidros da porta	3
Nº de ventiladores	1	Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente	Sim

Nº de lâmpadas	1	Termostato de segurança	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Termostato de segurança	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Iluminação na abertura da porta	Sim	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples
Potência da resistência inferior	1200 W	Carregamento de água	Gaveta, manual
Potência da resistência grill	1800 W	Capacidade do depósito	0,8 l
Potência da resistência circular	2000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x401 mm

Prestações / Etiqueta energética



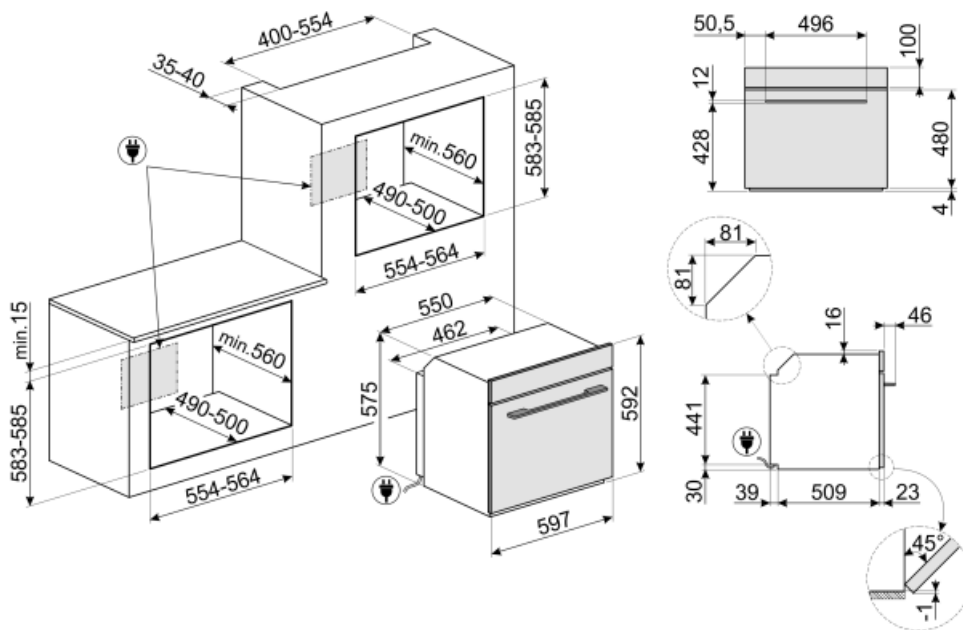
Classe energética	A+	Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado	2.45 MJ
Volume útil	68 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.68 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.15 kWh	Nº de fornos	1
Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno	4.14 MJ	Índice de eficiência energética	81 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade	1	Outros acessórios	water loading kit

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Potência elétrica nominal	3000 W		



Not included 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.



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Impede marcas de impressões digitais.



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.



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.



PALPZ

Pá de pizza com pega dobrável. Dimensões: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e de guardar. Perfeito para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura.



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.



PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna



ET50

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 50 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



ET20

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Alternative products (TT)



S06101S2S

















Silver






















S06401S2X

Aço inox

Symbols glossary (TT)

<p> Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	<p> Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.</p>
<p> 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.</p>	<p> Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
<p> Descalcificação: a função de descalcificação é indispensável para remover o calcário acumulado no forno, de modo a permitir o uso correto da sua função a vapor. O próprio forno sinaliza quando há necessidade de executar esta tarefa.</p>	<p> 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.</p>
<p> A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</p>	<p> Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.</p>
<p> 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.</p>	<p> Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>
<p> 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.</p>	<p> 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.</p>
<p> Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.</p>	<p> 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.</p>
<p> Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	<p> 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.</p>

-  Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  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.
-  Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  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.
-  Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  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.
-  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.
-  Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  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.
-  Manter quente
-  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.
-  Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  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.
-  Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.