

S06101S2N







60 cm Forno Família Elétrico Tipo de energia Fonte de energia do forno Elétrico

Tipo de cocção Combinado com vaporeira

Tecnologia Galileo SteamOne

Sistema de limpeza Programa de limpeza VaporClean

8017709300487 Código EAN



Design

Design Linea Preto Cor **Acabamentos** Polido Série Plano Vidro Material Tipo de vidro Clear1

Cor da serigrafia Serigrafia em cinzento Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador

Cor do puxador

Logótipo Comandos Símbolos

Porta totalmente em vidro Puxador série Linea Puxador em cromado

Logótipo serigrafado Comandos Série Linea

Comandos



Display CompactScreen Tecnologia Display Display LCD

Comandos N° de comandos Comandos

2

Programas / Funções

N° funções do forno

11



lluminação na abertura

da porta

Sim

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 Descongelar por tempo Sabbath Fermentar Programa de limpeza VaporClean Opções Opções de programação Programador de início e de Opção Showroom -Sim do tempo de cocção fim resistências desligadas para demonstração **Temporizador** Sim Pré aquecimento rápido Sim Outras opções Manter quente Especificações técnicas 30°C Porta desmontável Temperatura mínima Sim Temperatura máxima 280°C Porta interna Sim totalmente em vidro N° de níveis para 5 Vidro interno removível tabuleiros Sim N° de ventiladores N° de vidros da porta 3 1 N° de lâmpadas Porta SoftClose para Sim fechar leve e Tipo de iluminação lluminação de halogénio silenciosamente Lâmpada substituível Sim Chaminé Fixa pelo utilizador Potência das lâmpadas 40 W

SMEG SPA 20/04/2024

Sistema de

arrefecimento

Tangencial



Potência da resistência

1200 W

1800 W

2000 W

Sim

inferior

Potência da resistência

grill

Potência da resistência

circular

Interrupção das

resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

Tecnologia de temperatura da porta Aba para baixo

Porta de temperatura

controlada

4.14 MJ

Circuito de arrefecimento

% vapor

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade

temperatura Cavidade em esmalte

Circuito de arrefecimento

353x470x401 mm

Controlo eletrónico da

EverClean

simples

20 - 40%

Carregamento de água gaveta, manual

Capacidade da cuba 18,0

Prestações / Etiqueta energética





Classe energética

A+ Volume útil 68 I

Consumo de energia por 1.15 KWh

ciclo na convecção

natural

Energy consumption in

conventional mode

Energy consumption in 2.45 MJ

forced air convection

Consumo de energia por 0.68 KWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos 1 Índice de eficiência

energética

81 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 50

mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Outros acessórios

Kit para fornecimento de

água

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes) Potência elétrica

nominal

220-240 V

13 A

3000 W

Frequência (Hz)

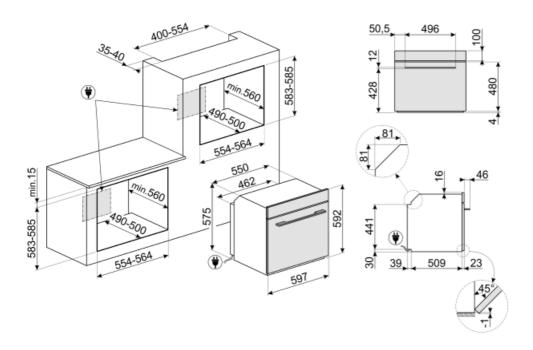
de alimentação

Comprimento do cabo

50/60 Hz

115 cm







Not included accessories

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm. com cavidade SO.



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.



Bloqueio de segurança para crianças



PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.



PR3845X

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



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



ET20

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



GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO.



BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm. com cavidade SO.



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





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



Alternative products



SO6101S2B3 Preto



SO6101S2S Silver



Symbols glossary (TT)



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.



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.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



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



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.



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.



Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.



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.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, 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.



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 debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.





Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.



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 vazar o depósito de água para cocção com vapor.



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 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.



Manter quente



lluminação 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.



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.



Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.



Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



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



Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.



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.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros



Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.



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.