

SO6101S2S



| | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Dimensões | 60 cm |
| Família | Forno |
| Tipo de energia | Elétrico |
| Fonte de energia do forno | Elétrico |
| Tipo de cocção | Combinado com vaporeira |
| Tecnologia Galileo | SteamOne |
| Sistema de limpeza | Programa de limpeza VaporClean |
| Código EAN | 8017709293819 |



Design

| | | | |
|----------------------|--------------|---------------------------|---------------------------|
| Design | Linea | Cor da serigrafia | Serigrafia em branco |
| Acabamento | Silver | 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 | Vidro silver | 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



| | | | |
|---|-------------------------|---|------|
| Temperatura mínima | 30 °C | Porta desmontável | Sim |
| Temperatura máxima | 280 °C | 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 | Chaminé | Fixa |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | 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 | % vapor | 20 - 40% |
| Potência da resistência grill | 1750 W | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 353x470x401 mm |
| Potência da resistência circular | 2000 W | Controlo da temperatura | Controlo eletrónico da temperatura |
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim | Material da cavidade | Cavidade em esmalte EverClean |
| Abertura da porta | Aba para baixo | Carregamento de água | Gaveta, manual |
| Tecnologia de temperatura da porta | Porta de temperatura controlada | Capacidade da cuba | 0,8 l |

Prestações / Etiqueta energética



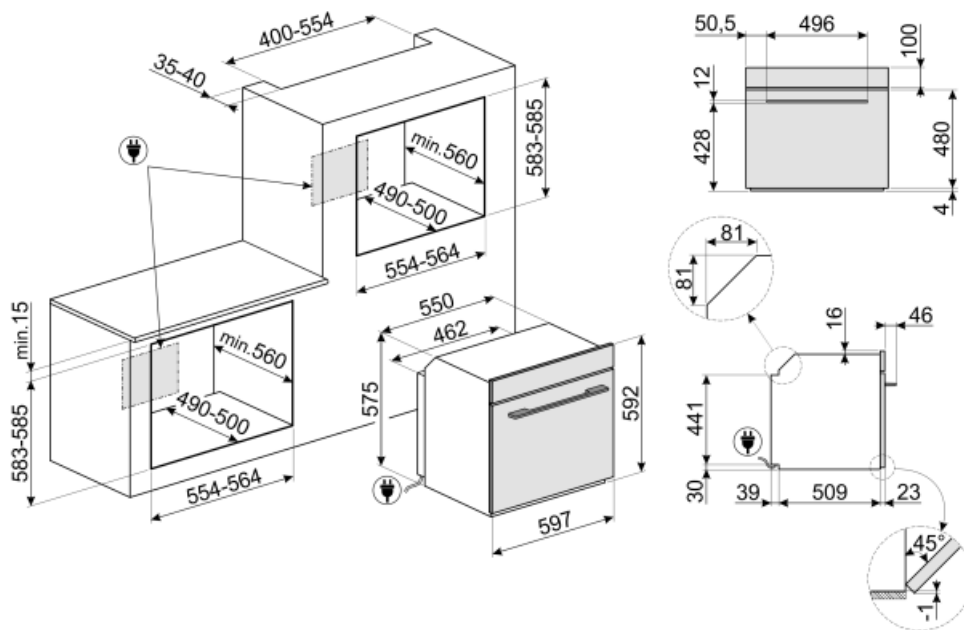
| | | | |
|---|----------|---|----------|
| Classe energética | A+ | Energy consumption in forced air convection | 2.45 MJ |
| Volume útil | 68 l | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 0.68 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural | 1.15 kWh | Nº de fornos | 1 |
| Energy consumption in conventional mode | 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

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 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



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.



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.



PR3845X

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



GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SO e displays Vivo Screen Maxi, Vivo Sreen, Evo screen e Compact Screen.



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.



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: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.



Alternative products



SO6101S2B3

Preto



SO6401S2X

















Aço inox






















SO6101S2N

Preto

Symbols glossary (TT)

| | |
|--|--|
|  <p>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.</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>Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.</p> |
|  <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>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> |

-  **Eco:** combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  **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.**
-  **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.
-  **Função Pizza:** ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  **Sistema para encher e vazar 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.