

SO6401S2B




| | |
|---------------------------|-------------------------|
| 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 | VaporClean |
| Código EAN | 8017709329266 |



Design

| | | | |
|--------------------|-----------|-------------------|----------------------|
| Design | Selezione | Estética da porta | Totalmente em vidro |
| Cor | Preto | Puxador | Selezione |
| Série | Plano | Cor do puxador | Preto |
| Material | Vidro | Logótipo | Logótipo serigrafado |
| Tipo de vidro | Clear1 | Comandos | Selezione |
| Cor da serigrafia | Cinzento | Cor dos comandos | Comandos em preto |
| Tipo de serigrafia | Símbolos | | |











Comandos

| | | | |
|--|---------------|----------------|----------|
|  | | | |
| Display | CompactScreen | Comandos | Comandos |
| Tecnologia Display | Display LCD | Nº de comandos | 2 |

Programas / Funções

| | |
|------------|----|
| Nº funções | 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 |
|---|---|

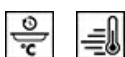
Outras funções

| | | |
|--|--|--|
|  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 | | |

Especificações técnicas



| | | | |
|---|-----------|---|---------------------------------|
| Capacidade (L) | 72 l | Tecnologia de temperatura da porta | Porta de temperatura controlada |
| 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 |
| Nº de ventiladores | 1 | Nº de vidros da porta | 3 |
| Nº de lâmpadas | 1 | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |
| Tipo de iluminação | Halogénio | Chaminé | Fixa |
| Lâmpada substituível pelo utilizador | Sim | | |
| Potência das lâmpadas | 40 W | | |

| | | | |
|---|----------------|---|-----------------------------------|
| Iluminação na abertura da porta | Sim | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Potência da resistência inferior | 1200 W | Circuito de arrefecimento | Circuito de arrefecimento simples |
| Potência da resistência grill | 1750 W | % vapor | 20 - 40% |
| Potência da resistência circular | 2000 W | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 353x470x401 mm |
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim | Controlo da temperatura | Eletrónico |
| Abertura da porta | Aba para baixo | Material da cavidade | Esmalte EverClean |
| | | Carregamento de água | gaveta, manual |
| | | Capacidade do depósito de água | 0,8 l |

Performance / Etiqueta energética



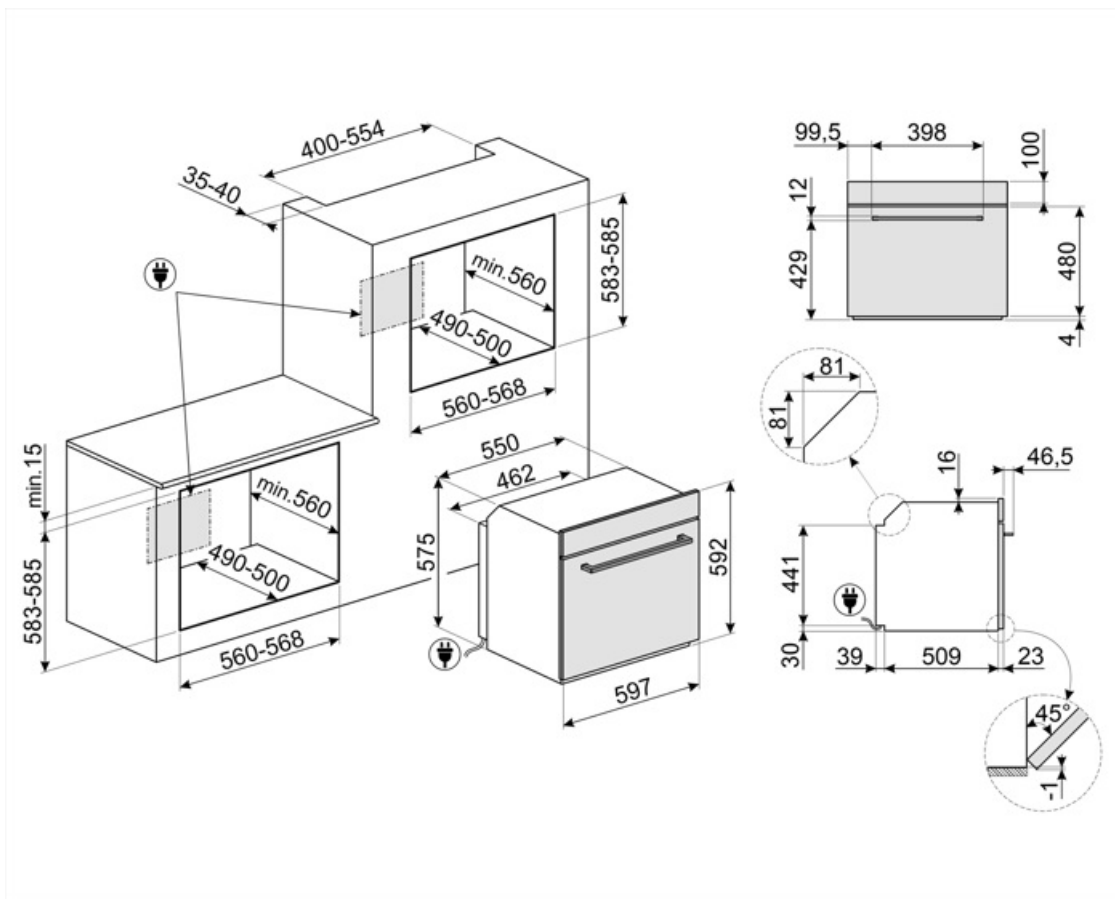
| | | | |
|--|----------|---|----------|
| Classe energética | A+ | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 2,45 MJ |
| Volume útil | 68 l | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 0,68 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural | 1,15 kWh | Nº de fornos | 1 |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural: | 4,14 MJ | Índice de eficiência energética | 81 % |

Acessórios incluídos

| | | | |
|---|---|-------------------|-------------------------------|
| Grelha com travão | 1 | Outros acessórios | Kit para fornecimento de água |
| Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade | 1 | | |

Ligação elétrica

| | | | |
|--------------------|-----------|------------------------------------|----------|
| Tensão (Volts) | 220-240 V | Potência elétrica nominal | 3000 W |
| Ficha elétrica | Não | Frequência (Hz) | 50/60 Hz |
| Corrente (Amperes) | 13 A | Comprimento do cabo de alimentação | 150 cm |



Acessórios Compatíveis

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.



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.



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



AIRFRY2

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 peixe, garantindo uma crocância perfeita.



ET20

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



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.



GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, 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 LxP: 315x325 mm



GTTV2

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



PR3845X

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





SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



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




















STONE2

Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.



Symbols glossary

| | | | |
|--|--|---|---|
|  | Sistema de carregamento manual da água: é possível carregar o depósito em menos de 40 segundos. O carregamento é efetuado manualmente graças a um funil especial incluído. |  | 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 eletrodoméstico 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 quantidades, 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. |

| | |
|--|---|
|  <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.</p> |  <p>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Sistema para encher e vaziar o depósito de água para cocção com vapor.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p> |  <p>Manter quente</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.</p> |  <p>Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.</p> |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |  <p>Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |  <p>Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.</p> |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> | |