

# SO6100S2S



|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| 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    | No            |
| Pizza Oven            | No            |
| EAN code              | 8017709293154 |



## Aesthetics

|                   |                      |                    |                      |
|-------------------|----------------------|--------------------|----------------------|
| Aesthetic         | Linea                | Tipo de serigrafia | Símbolos             |
| Colour            | Silver               | Door               | Full glass           |
| Acabamento        | Brilhante            | Handle             | Linea                |
| Série             | Plano                | Handle Colour      | Chromed              |
| Material          | Glass                | Logotipo           | Logotipo serigrafado |
| Glass Type        | Stopsol              | Control knobs      | Linea                |
| Cor da serigrafia | Serigrafia em branco |                    |                      |

## Controls



|            |            |                 |                          |
|------------|------------|-----------------|--------------------------|
| Nome       | DigiScreen | Control setting | Botões e botões de toque |
| Tecnologia | LED        | No. of controls | 2                        |

## Programs / Functions

No. of cooking functions 6  
Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Eco



Large grill



Base

Funções de cozimento com vapor



Fan assisted

## Other Steam functions



## Options



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

## Technical Features



|  |                  |   |                                  |
|--|------------------|---|----------------------------------|
| <b>Minimum Temperature</b>                   | 50 °C            | <b>Door</b>                                   | Temperate door                   |
| <b>Maximum temperature</b>                   | 250 °C           | <b>Removable door</b>                         | Yes                              |
| <b>No. of shelves</b>                        | 5                | <b>Full glass inner door</b>                  | Yes                              |
| <b>N. of fans</b>                            | 1                | <b>Removable inner door</b>                   | Yes                              |
| <b>No. of lights</b>                         | 1                | <b>Total no. of door glasses</b>              | 3                                |
| <b>Light type</b>                            | Halogen          | <b>Soft Close hinges</b>                      | No                               |
| <b>User-replaceable light</b>                | Yes              | <b>Chaminé</b>                                | Fixa                             |
| <b>Light Power</b>                           | 40 W             | <b>Cooling system</b>                         | Tangential                       |
| <b>Light when door is opened</b>             | Yes              | <b>Circuito de resfriamento</b>               | Circuito de resfriamento simples |
| <b>Lower heating element power</b>           | 1200 W           | <b>Faixa de vapor</b>                         | 20 - 40%                         |
| <b>Upper heating element - Power</b>         | 1000 W           | <b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b> | 353x470x401 mm                   |
| <b>Grill element - power</b>                 | 1700 W           | <b>Temperature control</b>                    | Electronic                       |
| <b>Large grill - Power</b>                   | 2700 W           | <b>Cavity material</b>                        | Ever clean Enamel                |
| <b>Heating suspended when door is opened</b> | Yes              | <b>Carregamento de água</b>                   | Gaveta, manual                   |
| <b>Door opening type</b>                     | Standard opening | <b>Capacidade do depósito</b>                 | 0,8 l                            |

## Performance / Energy Label



|                                 |      |  |         |
|---------------------------------|------|--|---------|
| <b>Energy efficiency class</b>  | A    | <b>Consumo de energia na convecção de ar forçado</b> | 2.88 MJ |
| <b>Net volume of the cavity</b> | 68 l |  |         |

Energy consumption per cycle in conventional mode 1.15 KWh

Consumo de energia em modo convencional 4.14 MJ

Energy consumption per cycle in fan-forced convection 0.80 KWh

Number of cavities 1  
Energy efficiency index 95.2 %

## Accessories Included

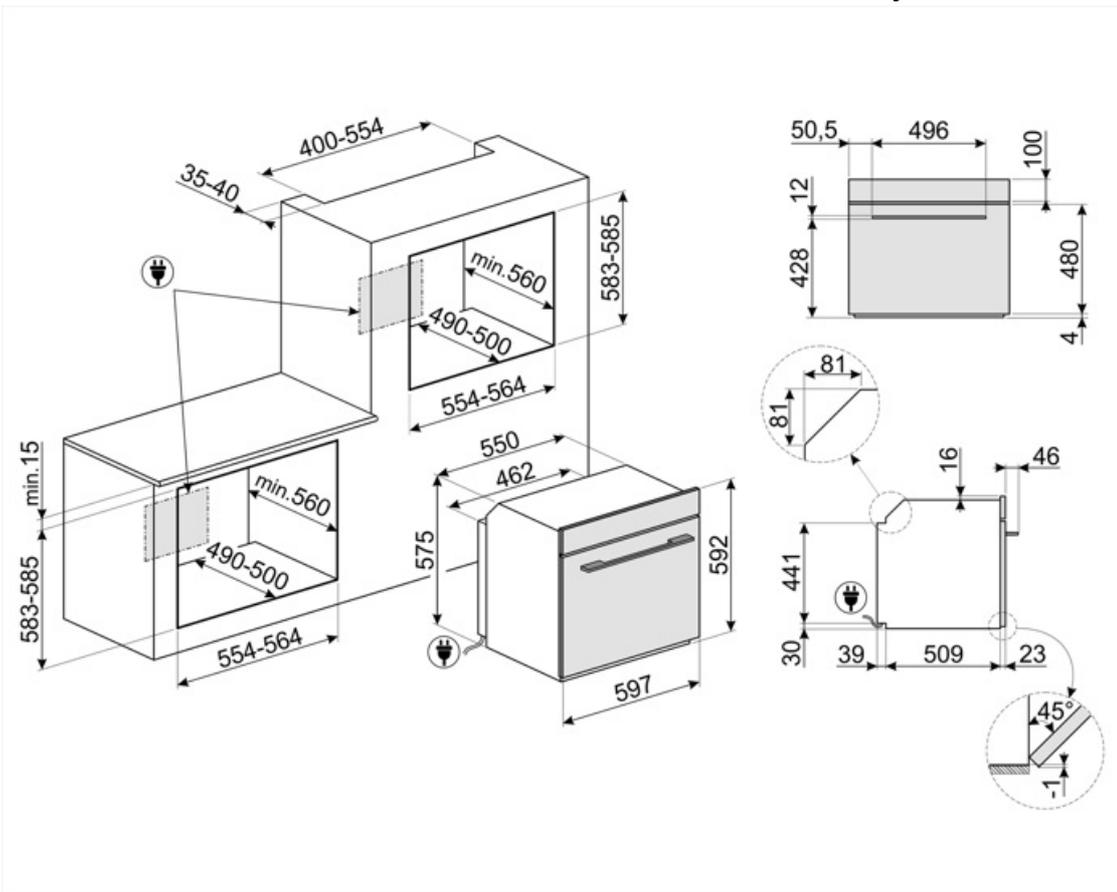
Rack with back stop 1  
Bandeja profunda esmaltada (50mm) 1

Other kit de carregamento de água

## Electrical Connection

Plug No  
Voltage 220-240 V  
Current 13 A

Nominal power 2900 W  
Frequency (Hz) 50/60 Hz  
Comprimento do cabo de alimentação 115 cm



## Compatible Accessories

### ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### GTP2F

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível), adequadas para fornos tradicionais. Fabricados em aço inoxidável, garantem estabilidade e facilitam a extração suave das bandejas. O kit inclui as armações laterais, para substituir as já fornecidas no forno. Os quadros do kit são essenciais para poder instalar os trilhos telescópicos



### PALPZ

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



### SFLK1

Bloqueio para crianças



### ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



### GTT2F

Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível), adequadas para fornos tradicionais. Fabricadas em aço inoxidável, garantem estabilidade e facilitam a suave extração das bandejas O kit inclui as armações laterais, para substituir as já fornecidas no forno. Os quadros do kit são essenciais para poder instalar os trilhos telescópicos



### 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.



---

## Alternative products

---



**SO6100S2B3**

Black

## Symbols glossary

|  |   |
|--|---|
|  <p>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.</p>  |  <p>Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.</p>   |
|  <p>R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>   |  <p>Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.</p>  |
|  <p>Elétrico</p>   |  <p>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.</p>                                     |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>  |  <p>...</p>  |
|  <p>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.</p>  |  <p>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.</p>           |
|  <p>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.</p>  |  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>   |
|  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>  |  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>   |
|  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>   |  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p>   |



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.



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



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