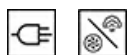


# SO6100S2S




|                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| <b>Dimensões</b>                 | 60 cm                   |
| <b>Família</b>                   | Forno                   |
| <b>Tipo de energia</b>           | Elétrico                |
| <b>Fonte de energia do forno</b> | Elétrico                |
| <b>Tipo de cocção</b>            | Combinado com vaporeira |
| <b>Tecnologia Galileo</b>        | SteamOne                |
| <b>Código EAN</b>                | 8017709293154           |



## Design

|                      |              |                           |                           |
|----------------------|--------------|---------------------------|---------------------------|
| <b>Design</b>        | Linea        | <b>Cor da serigrafia</b>  | Serigrafia em branco      |
| <b>Acabamento</b>    | Silver       | <b>Tipo de serigrafia</b> | Símbolos                  |
| <b>Acabamentos</b>   | Polido       | <b>Estética da porta</b>  | Porta totalmente em vidro |
| <b>Série</b>         | Plano        | <b>Puxador</b>            | Puxador série Linea       |
| <b>Material</b>      | Vidro        | <b>Cor do puxador</b>     | Puxador em cromado        |
| <b>Tipo de vidro</b> | Vidro silver | <b>Logótipo</b>           | Logótipo serigrafado      |

## Comandos

|  |                       |                       |                      |
|--|-----------------------|-----------------------|----------------------|
|  |                       |                       |                      |
| <b>Display</b>   | DigiScreen            | <b>Nº de comandos</b> | 2                    |
| <b>Tecnologia Display</b>  | Display com LEDs      | <b>Comandos</b>       | Comandos Série Linea |
| <b>Comandos</b>  | Knobs & touch buttons |                       |                      |

## Programas / Funções

**Nº funções do forno** 6  
**Funções de forno**

 Estático  Ventilado  Eco

 Grill  Base

**Funções com vapor**

 Vapor ventilado



Energy consumption in conventional mode 4.14 MJ

Nº de fornos 1  
Índice de eficiência energética 95.2 %

## Acessórios incluídos

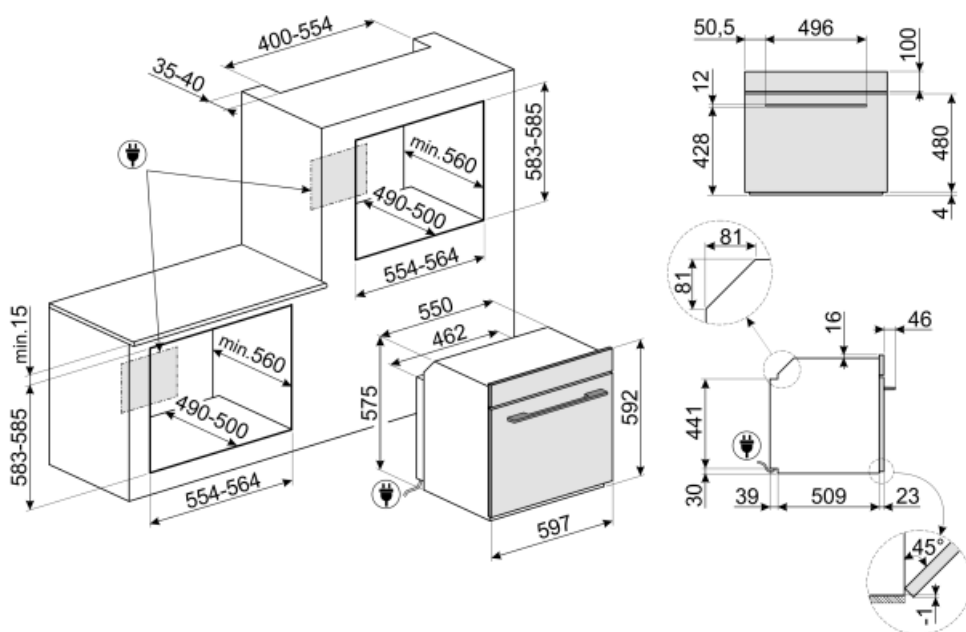
Grelha com travão 1  
Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade 1

Outros acessórios Kit para fornecimento de água

## Ligação elétrica

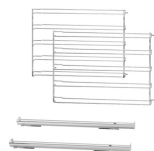
Tensão (Volts) 220-240 V  
Corrente (Amperes) 13 A  
Potência elétrica nominal 2900 W

Frequência (Hz) 50/60 Hz  
Comprimento do cabo de alimentação 115 cm



## Not included accessories

### GTP2F



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. The kit includes the side frames, to replace those already supplied in the oven. The frames of the kit are essential to be able to install the telescopic rails

### 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.

### 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.

### GTT2F



Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Inclui grelhas laterais necessárias para adaptar as guias. Para fornos de cozedura tradicional, com display DigiScreen ou sem display.

### PR3845X



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

### ET20



Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte  
Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm  
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

---



**SO6100S2N**



















Preto



**SO6100S2B3**

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>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</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>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>Display Digi Screen: 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>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>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> |
|  <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>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>  |



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.



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.