

# SO6102S3PB3



|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| Dimensões                 | 60 cm                   |
| Família                   | Forno                   |
| Sistema de Vitalidade     | Sim                     |
| Tipo de energia           | Elétrico                |
| Fonte de energia do forno | Elétrico                |
| Tipo de cocção            | Combinado com vaporeira |
| Tecnologia Galileo        | Steam100                |
| Sistema de limpeza        | VaporClean              |
| Código EAN                | 8017709327743           |



## Design

|               |        |                    |                      |
|---------------|--------|--------------------|----------------------|
| Design        | Linea  | Cor da serigrafia  | Cinzeno              |
| Cor           | Preto  | Tipo de serigrafia | Símbolos             |
| Acabamentos   | Polido | Estética da porta  | Totalmente em vidro  |
| Série         | Plano  | Puxador            | Linea                |
| Material      | Vidro  | Cor do puxador     | Preto                |
| Tipo de vidro | Clear1 | Logótipo           | Logótipo serigrafado |

## Comandos



|                    |             |          |               |
|--------------------|-------------|----------|---------------|
| Display            | EvoScreen   | Comandos | Touch Control |
| Tecnologia Display | Display LCD |          |               |




## Programas / Funções

Nº funções 12

Funções de forno

|          |           |                |
|----------|-----------|----------------|
| Estático | Ventilado | Termoventilado |
| Turbo    | Eco       | Grill          |
| Base     | Pizza     |                |

## Funções com vapor

 Vapor  Vapor ventilado  Vapor termoventilado

 Sous vide

## Outras funções do vapor

 Limpar depósito da água  Descarga de água  Carga de água

 Descalcificar

## Outras funções

 Descongela por tempo  Fermentar  Na pedra

 Barbecue  Fritar  Sabbath

## Programa de limpeza

 VaporClean

## Opções



|                                                 |                                                   |                                                                   |     |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Opções de programação do tempo de cocção</b> | Programador de início e de fim                    | <b>Cocção com sonda térmica</b>                                   | Sim |
| <b>Temporizador</b>                             | Sim                                               | <b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b> | Sim |
| <b>Outras opções</b>                            | Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons | <b>Pré aquecimento rápido</b>                                     | Sim |

## Especificações técnicas



|                                             |           |                                                           |                                   |
|---------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Temperatura mínima</b>                   | 30 °C     | <b>Porta desmontável</b>                                  | Sim                               |
| <b>Temperatura máxima</b>                   | 250 °C    | <b>Porta interna totalmente em vidro</b>                  | Sim                               |
| <b>Nº de níveis para tabuleiros</b>         | 5         | <b>Vidro interno removível</b>                            | Sim                               |
| <b>Nº de ventiladores</b>                   | 1         | <b>Nº de vidros da porta</b>                              | 3                                 |
| <b>Nº de lâmpadas</b>                       | 2         | <b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b> | Sim                               |
| <b>Tipo de iluminação</b>                   | Halogénio | <b>Abertura suave</b>                                     | Sim                               |
| <b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b> | Sim       | <b>Chaminé</b>                                            | Variável                          |
| <b>Potência das lâmpadas</b>                | 40 W      | <b>Sistema de arrefecimento</b>                           | Tangencial                        |
| <b>Iluminação na abertura da porta</b>      | Sim       | <b>Circuito de arrefecimento</b>                          | Circuito de arrefecimento simples |
| <b>Potência da resistência inferior</b>     | 1200 W    | <b>% vapor</b>                                            | 20 - 100%                         |

|                                                   |                                 |                                                 |                   |
|---------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|
| Potência da resistência grill                     | 1750 W                          | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 353x470x401 mm    |
| Potência da resistência circular                  | 2000 W                          | Controlo da temperatura                         | Eletrónico        |
| Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim                             | Material da cavidade                            | Esmalte EverClean |
| Abertura da porta                                 | Aba para baixo                  | Carregamento de água                            | gaveta, manual    |
| Tecnologia de temperatura da porta                | Porta de temperatura controlada | Capacidade do depósito de água                  | 0,8 l             |

## Performance / Etiqueta energética



|                                                    |          |                                                   |          |
|----------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------|----------|
| Classe energética                                  | A++      | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 1.84 MJ  |
| Volume útil                                        | 67 l     | Consumo de energia por ciclo na convecção forçada | 0.51 kWh |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural  | 0.96 kWh | Nº de fornos                                      | 1        |
| Consumo de energia por ciclo na convecção natural: | 3.46 MJ  | Índice de eficiência energética                   | 61,4 %   |

## Acessórios incluídos



|                                           |   |                                                   |                               |
|-------------------------------------------|---|---------------------------------------------------|-------------------------------|
| Grelha com travão                         | 1 | Tabuleiro perfurado em inox 40 mm de profundidade | 1                             |
| Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade | 1 | Sonda térmica                                     | Sonda térmica 1 ponto         |
| Grelha para inserir no tabuleiro          | 1 | Outros acessórios                                 | Kit para fornecimento de água |
| Tabuleiro em aço inox                     | 1 |                                                   |                               |

## Ligação elétrica

|                           |           |                                    |          |
|---------------------------|-----------|------------------------------------|----------|
| Tensão (Volts)            | 220-240 V | Frequência (Hz)                    | 50/60 Hz |
| Corrente (Amperes)        | 13 A      | Comprimento do cabo de alimentação | 150 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 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.



### BX640PL

Para cozinhar vários tipos de legumes, peixes, carnes brancas, raviólis ou outras variedades de massas recheadas, preservando todas as vitaminas e sais minerais para um sabor mais rico, completo e natural. Em aço inox Capacidade 5,0 L Para fornos a vapor de 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x40 mm



### 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



### BX640P

Para cozinhar vários tipos de legumes, peixes, carnes brancas, raviólis ou outras variedades de massas recheadas, preservando todas as vitaminas e sais minerais para um sabor mais rico, completo e natural. Capacidade 2,7 L Em aço inox Para fornos a vapor de 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x176x40 mm



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

### PR3845X

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



### BX640

Adequado para cozinhar pratos como arroz, massa ou outros cereais em água ou molho. Capacidade 2,7 L Em aço inox Para fornos a vapor de 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x176x40 mm



### ET20

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



### 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



### GTTV2

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



---

## Alternative products

---



**SO6102S3PS**

Silver



**SO6102S3PG**

















Neptune Grey





















**SO6102S3PN**








Preto

## Symbols glossary (TT)

-  Barbecue: função adequada para churrasco na placa de dupla face. Ideal para recriar pratos suculentos e crocantes no forno com o sabor típico da cozinha grelhada. O lado com ranhuras é para carnes e queijos; o lado liso para peixes, frutos do mar e vegetais.
-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  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.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Combinados com vaporeira: os fornos podem ser utilizados como forno a vapor ou forno tradicional independente, ou combinados.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  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.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  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.
-  **Sous vide:** os fornos com vaporeira equipados com display VIVO Screen têm a função Sous vide para cozinhar em vácuo, com sacos especiais VBAG.
-  **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 vaziar 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**
-  **Sonda térmica:** sonda com cabo para ligar ao forno para medir a temperatura no núcleo do alimento. Com o auxílio deste instrumento, os alimentos serão cozinhados no ponto certo e ficam mais tenros e saborosos.
-  **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.**
-  **Função Pizza:** ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  **Cozinha a vapor:** é um modo natural de cozinhar qualquer alimento, desde legumes a sobremesas, preservando as suas propriedades nutricionais e organoléticas. Ideal para cozinhar sem gordura, para aquecer alimentos sem secar. O vapor é ideal para a cozedura simultânea de refeições que requerem tempos diferentes.
-  **Vapor + ventilador + resistência circular:** o vapor de ar quente criado pela combinação do vapor com o ventilador e a resistência circular permite o cozimento perfeito de alimentos.
-  **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.**
-  **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.

- 
-  **Limpeza do reservatório:** para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.
-  **Comandos Touch Control:** os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.
-  **Display Evo Screen:** com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
-  **Na pedra:** função para a pedra retangular refratária PPR2. Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno a lenha típico. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas, pudins ou biscoitos.
-  **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.
-  **Fritar:** função indicada para fritadeira AIRFRY. Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito.