

# SO6102S3PB3



<b>Dimensões</b>	60 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Sistema de Vitalidade</b>	Sim
<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>	Steam100
<b>Sistema de limpeza</b>	VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709327743



## Design

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

## Comandos



<b>Display</b>	EvoScreen	<b>Comandos</b>	Touch Control
<b>Tecnologia Display</b>	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>Capacidade (L)</b>	67 l	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta de temperatura controlada
<b>Cavity</b>	QS-Galileo	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Temperatura mínima</b>	25 °C	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Nº de vidros da porta</b>	3
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Abertura suave</b>	Sim
<b>Tipo de iluminação</b>	Halogénio	<b>Chaminé</b>	Variável
<b>Lâmpada substituível pelo utilizador</b>	Sim	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W		
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim		

<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W	<b>Circuito de arrefecimento</b>	Circuito de arrefecimento simples
<b>Potência da resistência grill</b>	1750 W	<b>% vapor</b>	20 - 100%
<b>Potência da resistência circular</b>	2000 W	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	353x470x401 mm
<b>Interrupção das resistências na abertura da porta</b>	Sim	<b>Controlo da temperatura</b>	Eletrónico
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Material da cavidade</b>	Esmalte EverClean
		<b>Carregamento de água</b>	gaveta, manual
		<b>Capacidade do depósito de água</b>	0,8 l

## Performance / Etiqueta energética

			
<b>Classe energética</b>	A++	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	1,84 MJ
<b>Volume útil</b>	67 l	<b>Consumo de energia por ciclo na convecção forçada</b>	0,51 kWh
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural</b>	0,96 kWh	<b>Nº de fornos</b>	1
<b>Consumo de energia por ciclo na convecção natural:</b>	3,46 MJ	<b>Índice de eficiência energética</b>	61,4 %

## Acessórios incluídos

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

## Ligação elétrica

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



### 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



### ET20

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



### GTTV2

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



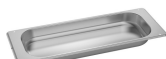
### AIRFRY2

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.



### 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



### 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



### 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



### PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.



### 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



### PR3845X

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



### 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.



---

## Alternative products

















---























**SO6102S3PG**

Neptune Grey

## Symbols glossary

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Display Evo Screen:** com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.
-  **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.

-  **Eco:** combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  **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 organolépticas. 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.
-  **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 V BAG.
-  **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.**
-  **Limpeza do reservatório:** para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.



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.



Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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.