

S06102S3PG







Dimensões 60 cm Forno Família 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 8017709326852



Design

Design Linea

Neptune Grey Cor

Acabamentos Mate Série Plano Vidro Material Tipo de vidro Clear1

Cor da serigrafia Serigrafia em preto Tipo de serigrafia Estética da porta

Puxador

Cor do puxador

Logótipo

Comandos

Símbolos

Totalmente em vidro

Linea

Metal acetinado e preto Logótipo serigrafado

Linea

Comandos





Display EvoScreen Tecnologia Display Display LCD Comandos N° de comandos **Touch Control**

Programas / Funções

N° funções

Funções de forno

Estático



Ventilado

12



Eco



Termoventilado



Turbo

Base





Pizza



Grill



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

Descongelar por tempo



Fermentar



Na pedra



Barbecue



Fritar



Sabbath

Sim

Sim

Programa de limpeza



VaporClean

Opções









Opções de programação Programador de início e de

do tempo de cocção

Temporizador

Outras opções

fim Sim

> Manter quente, Iluminação Eco, Luminosidade, Sons

Cocção com sonda

térmica

Opção Showroom resistências desligadas para demonstração

Pré aquecimento rápido Sim

Especificações técnicas























N° de níveis para tabuleiros N° de ventiladores 1 N° de lâmpadas 2 Tipo de iluminação Halogénio

Lâmpada substituível

pelo utilizador

da porta

Potência das lâmpadas 40 W Iluminação na abertura Sim

Sim

Porta interna totalmente em vidro Vidro interno removível N° de vidros da porta Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente Abertura suave Chaminé Sistema de

arrefecimento

3 Sim Sim Variável **Tangencial**

Sim

Sim

Circuito de Circuito de arrefecimento arrefecimento simples

26/11/2025 **SMEG SPA**



Potência da resistência

1200 W

inferior

Potência da resistência

grill

Potência da resistência

circular

Interrupção das

resistências na abertura

da porta

Abertura da porta Tecnologia de

temperatura da porta

Porta desmontável

1750 W

2000 W

Sim

Aba para baixo Porta de temperatura

controlada

Sim

Redução da velocidade

do sistema de arrefecimento

% vapor 20 - 100%

Sim

353x470x401 mm

Esmalte EverClean

Eletrónico

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade

Carregamento de água gaveta, manual

Capacidade do depósito 0,81

de água

Performance / Etiqueta energética

Classe energética

A++

Volume útil

67 I Consumo de energia por 0,96 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 3,46 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 1,84 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0,51 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos

Índice de eficiência

energética

61.4 %

Acessórios incluídos



Grelha com travão

Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade Grelha para inserir no

tabuleiro

Tabuleiro em aço inox

Tabuleiro perfurado em 1

inox 40 mm de profundidade

Sonda térmica Outros acessórios Kit para fornecimento de

Sonda térmica 1 ponto

água

Ligação elétrica

Tensão (Volts)

Corrente (Amperes) Potência elétrica

nominal

220-240 V

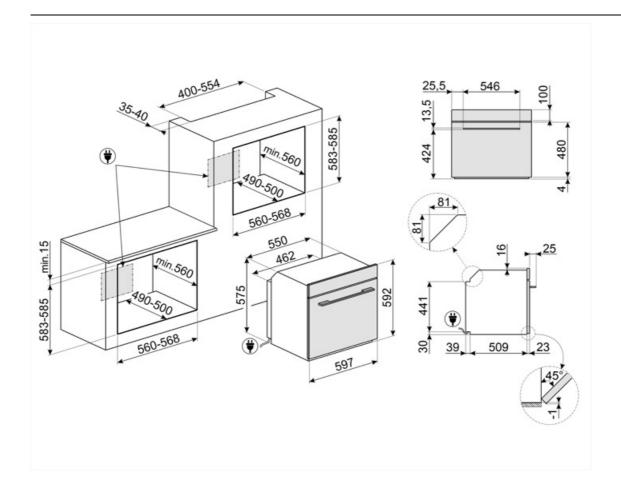
13 A 3000 W

1

Frequência (Hz) Comprimento do cabo de alimentação

50/60 Hz 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.



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.

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.



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



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



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 60x45cm. com cavidade SO. Dimensões LxPxA: 455x352x40 mm



ET20

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



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



PR3845X



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

Y

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.



Alternative products



SO6102S3PB3 Preto



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.



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 eletrodomésticos 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.



A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.



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 (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

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, 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.



Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.



Sous vide: os fornos com vaporeira equipados com display VIVO Screen têm a função Sous vide para cozinhar em vácuo, com sacos especiais VBAG.



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.



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.



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.



Sistema para encher e vazar o depósito de água para cocção com vapor.



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 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.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Manter quente



lluminação 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.



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.



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.



Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.



Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



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.



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



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros



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



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.



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.