

# SO6102S3PS




<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 a vapor</b>	Steam 100
<b>Steam range</b>	20 -100%
<b>Sistema de limpeza</b>	Programa de limpeza VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709306267



## 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>	EvoScreen	<b>Nº de comandos</b>	2
<b>Tecnologia Display</b>	Display LCD	<b>Comandos</b>	Comandos Série Linea
<b>Comandos</b>	Knobs & touch buttons		




## Programas / Funções

**Nº funções do forno** 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, Sons, Luminosidade	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim

## Especificações técnicas



<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletrónico da temperatura	<b>Tecnologia de temperatura da porta</b>	Porta de temperatura controlada
<b>Temperatura mínima</b>	30 °C	<b>Porta desmontável</b>	Sim
<b>Temperatura máxima</b>	280 °C	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Nº de vidros da porta</b>	3
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Soft Open</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogénio		

Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Iluminação na abertura da porta	Sim	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples
Potência da resistência inferior	1200 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência grill	1750 W	Carregamento de água	Gaveta, manual
Potência da resistência circular	2000 W	Capacidade do depósito	0,8 l
Abertura da porta	Aba para baixo	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x401 mm

## Prestações / Etiqueta energética

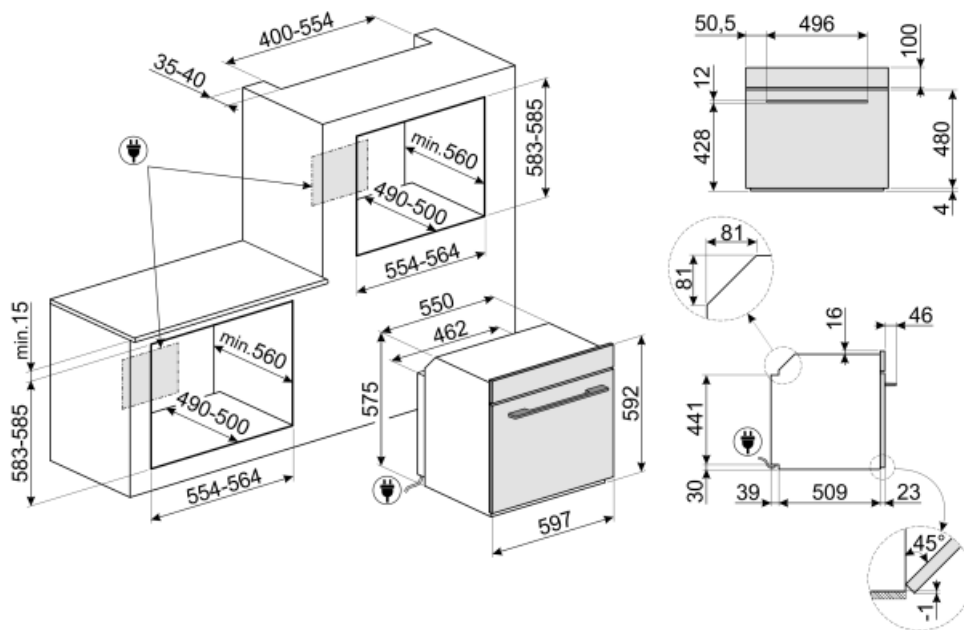
<b>A++</b>			
Classe energética	A++	Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado	1.84 MJ
Volume útil	67 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.51 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0.89 kWh	Nº de fornos	1
Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno	3.20 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	Yes, single point
Grelha para inserir no tabuleiro	1	Outros acessórios	water loading kit
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	115 cm
Potência elétrica nominal	3000 W		



## Not included accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Impede marcas de impressões digitais.



### BX640

Non-perforated bowl for steam oven. Capacity 2.7lt. Suitable for cooking dishes such as rice, pasta or other cereals in water or sauce. Stainless steel , H40xW455xD176 mm



### ET20

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### PALPZ

Pá de pizza com pega dobrável. Dimensões: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e de guardar. Perfeito para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura.



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



### ET50

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 50 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



### BX640P

Drilled Bowl for steam oven. Capacity 2.7 l. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavor Stainless steel , H40xW455xD176 mm



### 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.







































### GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



## Symbols glossary (TT)

 <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>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>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>
 <p>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.</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>A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.</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>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.</p>	 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, 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>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p>

-  **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.**
-  **Limpeza do reservatório:** para garantir o correto funcionamento do eletrodoméstico, recomendamos limpar o reservatório uma vez a cada 2-3 meses.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Display Evo Screen:** com 20 programas de cocção para uma utilização mais rápida e intuitiva.



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.



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.



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.



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.