

# S06402S3PB







Dimensões60 cmFamíliaFornoSistema de VitalidadeSimTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocção Combinado com vaporeira

Tecnologia GalileoSteam100Sistema de limpezaVaporCleanCódigo EAN8017709324971



### Design

Design Selezione Cor da serigrafia
Cor Preto Tipo de serigrafia
Acabamentos Polido Estética da porta
Série Plano Puxador
Material Vidro Cor do puxador
Tipo de aço inox Escovado Logótipo

Clear1

Tipo de serigrafia Símbolos
Estética da porta Totalmente em vidro
Puxador Selezione

Cinzento

Cor do puxadorPretoLogótipoLogótipo serigrafado

Comandos

Tipo de vidro





Display EvoScreen
Tecnologia Display Display LCD

Comandos Touch Control

Programas / Funções

N° funções

Funções de forno

Estático





Turbo



Eco



Grill

Base



Pizza

SMEG SPA 16/12/2025

12



#### 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





















Temperatura mínima Temperatura máxima

N° de níveis para tabuleiros

N° de ventiladores N° de lâmpadas

Tipo de iluminação Lâmpada substituível

pelo utilizador

Potência das lâmpadas Iluminação na abertura Sim da porta

250 °C 5

1

25°C

2 Halogénio Sim

40 W

Porta desmontável Sim Porta interna Sim totalmente em vidro Vidro interno removível Sim N° de vidros da porta 3 Porta SoftClose para Sim fechar leve e silenciosamente

Abertura suave Sim Chaminé Variável Sistema de **Tangencial** arrefecimento



Potência da resistência

inferior

Potência da resistência 1750 W

grill

Potência da resistência 2000 W

circular

Interrupção das Sim resistências na abertura

da porta

Abertura da porta

Tecnologia de

temperatura da porta

1200 W

Aba para baixo

controlada

Porta de temperatura

Circuito de arrefecimento

% vapor 20 - 100%

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Material da cavidade Carregamento de água

Capacidade do depósito 0,81

de água

Circuito de arrefecimento

simples

353x470x401 mm

Eletrónico

Esmalte EverClean gaveta, manual

### Performance / Etiqueta energética

A †

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 61.4 % Índice de eficiência

energética

### Acessórios incluídos

Grelha com travão

1

Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

nominal

Tabuleiro em aço inox

Tabuleiro perfurado em 1 inox 40 mm de

profundidade

Sonda térmica Sonda térmica 1 ponto Outros acessórios Kit para fornecimento de

água

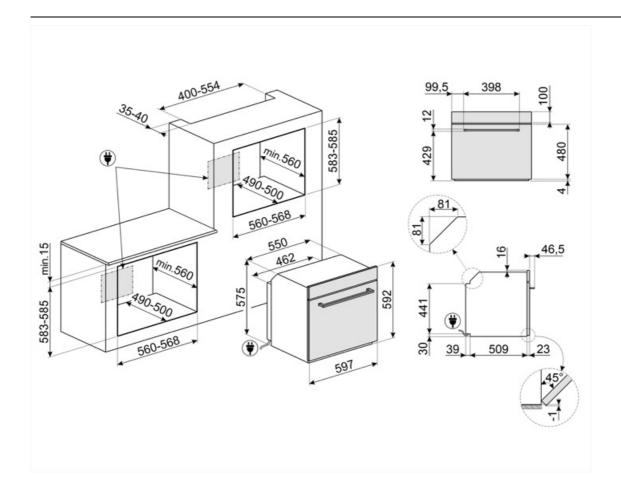
### Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V Corrente (Amperes) 13 A Potência elétrica 3000 W

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



#### PR3845N



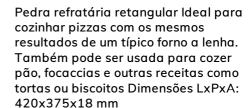
Perfil preto para instalação de fornos em coluna.



#### PR3845X

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

#### **STONE**









#### 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.



### Symbols glossary

4	A°	A'-

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: 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



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.



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.



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.



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.



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.