SO6302S3PX



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	8017709293635

Design

Design	Classica	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Cor	Aço inox	**Estética da porta**	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Antidedadas		
Série	Plano	**Puxador**	Classica
Material	Aço inox	**Cor do puxador**	Puxador inox
Tipo de vidro	Preto Eclipse	**Logótipo**	Logótipo embutido
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto	**Comandos**	Classica

Comandos

Display	EvoScreen	**Comandos**	Manípulos e botões touch
Tecnologia Display	Display LCD	**N° de comandos**	2

Programas / Funções

N° 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

- Descongelar por tempo
- Fermentar
- Na pedra
- Barbecue
- Fritar
- Sabbath

Programa de limpeza

- VaporClean

Opções

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

Especificações técnicas

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

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

Performance / Etiqueta energética



Classe energética	A++
Volume útil	67 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	0,96 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural:	3,46 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	1,84 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0,51 kWh
N° de fornos	1
Índice de eficiência energética	61,4 %

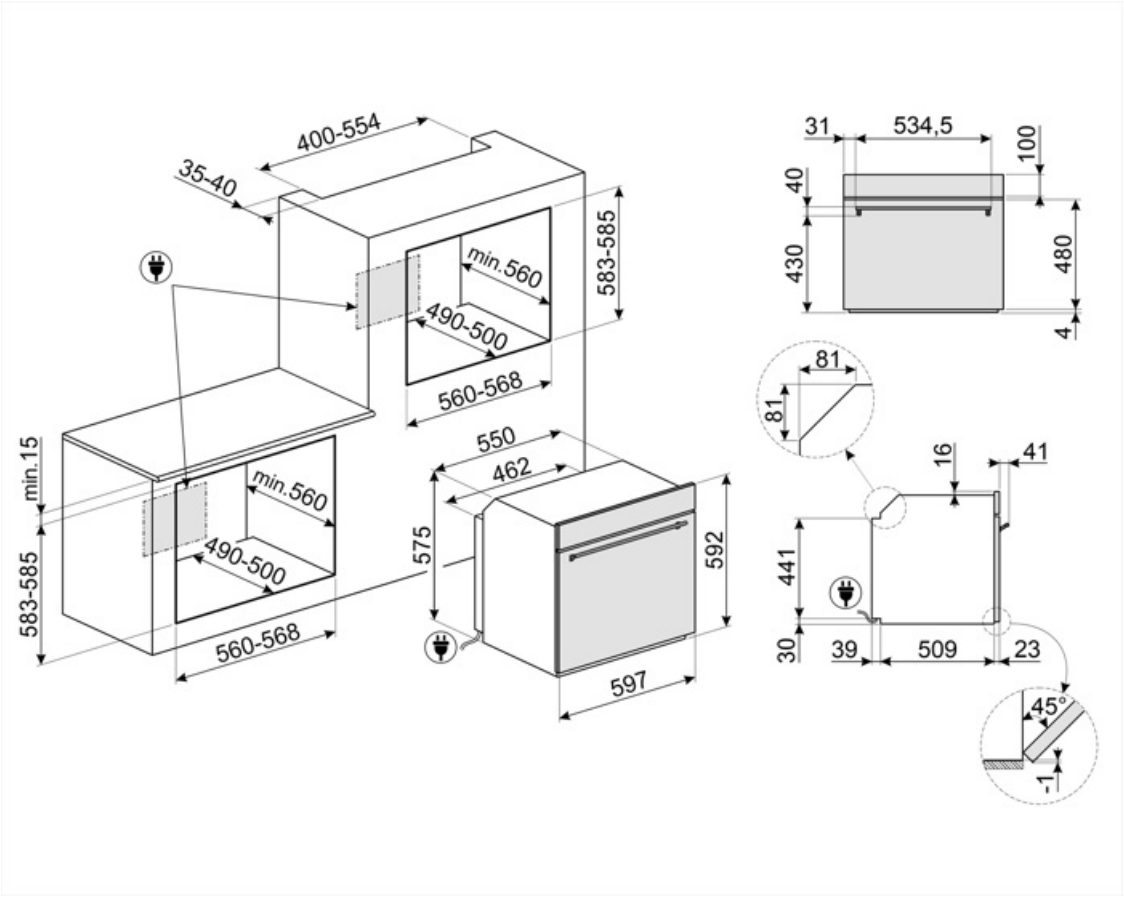
Acessórios incluídos



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

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V
Ficha elétrica	Não
Corrente (Amperes)	13 A
Potência elétrica nominal	3000 W
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
31
534,5
100
40
430
480
4
81
81
16
41
441
30
39
509
23
45°
1

Acessórios Compatíveis



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



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.



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.



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



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 eletrodomésticos 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.



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.



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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre 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.

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.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

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.

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.

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.