SO6303APN



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Sistema de Vitalidade	Sim
Tipo de energia	Elétrico
Tipo de cocção	Multitech
Tecnologia Galileo	Omnichef
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709344719

Design

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

Comandos

Display	VivoScreen
Tecnologia Display	Display TFT
Comandos	Full touch avançado e botões
Número de idiomas disponíveis	20
Idiomas disponíveis no display	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
N° de comandos	2

Programas / Funções

N° funções	26
Programas automáticos	150
Níveis de humidificação	3 + manual
Receitas pessoais	10

Funções de forno

 Estático

 Ventilado

 Termoventilado

 Turbo

 Eco

 Grill

 Grill ventilado

 Base

 Base com termoventilador

 Pizza

Funções assistidas a vapor

 Ventilado com vapor

 Termoventilado com vapor



Termoventilado e base com vapor

 Turbo com vapor

 Grill ventilado com vapor

Funções com vapor

 Vapor

 Vapor ventilado

 Vapor termoventilado

Vapor ventilado e base

 Sous vide

Outras funções do vapor

 Limpar depósito da água

 Descarga de água

 Carga de água

 Descalcificar

Funções microondas

 Microondas

 Microondas com ventilação



Microondas com termoventilação

 Microondas com grill

Microondas com base e termoventilação

Funções Multitech

Multitech

Twintech

Outras funções

Descongelar por tempo	Descongelar por peso	Fermentar
Na pedra	Barbecue	Fritar
Derreter	Amolecer	Pipocas
Manter quente	Aquecer pratos	Sabbath

Programa de limpeza

VaporClean

Sabbath Mode	Sim

Opções

Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	**Cocção em simultâneo de diferentes pratos**	Sim
Temporizador	Sim	**Função DeltaT**	Sim
Temporizador configurável	2	**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração**	Sim
Bloqueio de comandos de segurança para crianças	Sim	**Demonstração com vídeo tutorial**	Sim
Outras opções	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Luminosidade, Sons, Volume do som das teclas	**Ajuda visual**	Sim
		Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
		Pré aquecimento rápido	Sim
		Instant GO	Sim
Cocção com sonda térmica	Sim		
Função MultiStep	Em 2 passos (função, temperatura e tempo, diferentes)		
Smart cooking	Sim		

Especificações técnicas

Capacidade (L)	68 l	**Tecnologia de temperatura da porta**	Porta fria
Cavity	QS-Galileo		
Temperatura mínima	25 °C	**Porta interna totalmente em vidro**	Sim
Temperatura máxima	250 °C	**N° de vidros da porta**	4
N° de níveis para tabuleiros	5	**Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente**	Sim
N° de ventiladores	1		
N° de lâmpadas	2		
Tipo de iluminação	Faixa de Leds	**Abertura suave**	Sim

Potência das lâmpadas	5 W
Iluminação na abertura da porta	Sim
Potência da resistência inferior	1200 W
Potência da resistência superior	1000 W
Potência da resistência grill	1700 W
Potência do grill largo	2700 W
Potência da resistência circular	2000 W
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Inverter	Sim
Stirrer	Sim
Chaminé	Dupla
Sistema de arrefecimento	Centrifugação
Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
% vapor	20 - 100%
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x397 mm
Controlo da temperatura	Eletrónico
Material da cavidade	Esmalte EverClean
Carregamento de água	Fill&Hide 2 , automático
Capacidade do depósito de água	2 l

Performance / Etiqueta energética



Volume útil	68 l
N° de fornos	1
Potência efetiva do microondas	900 W

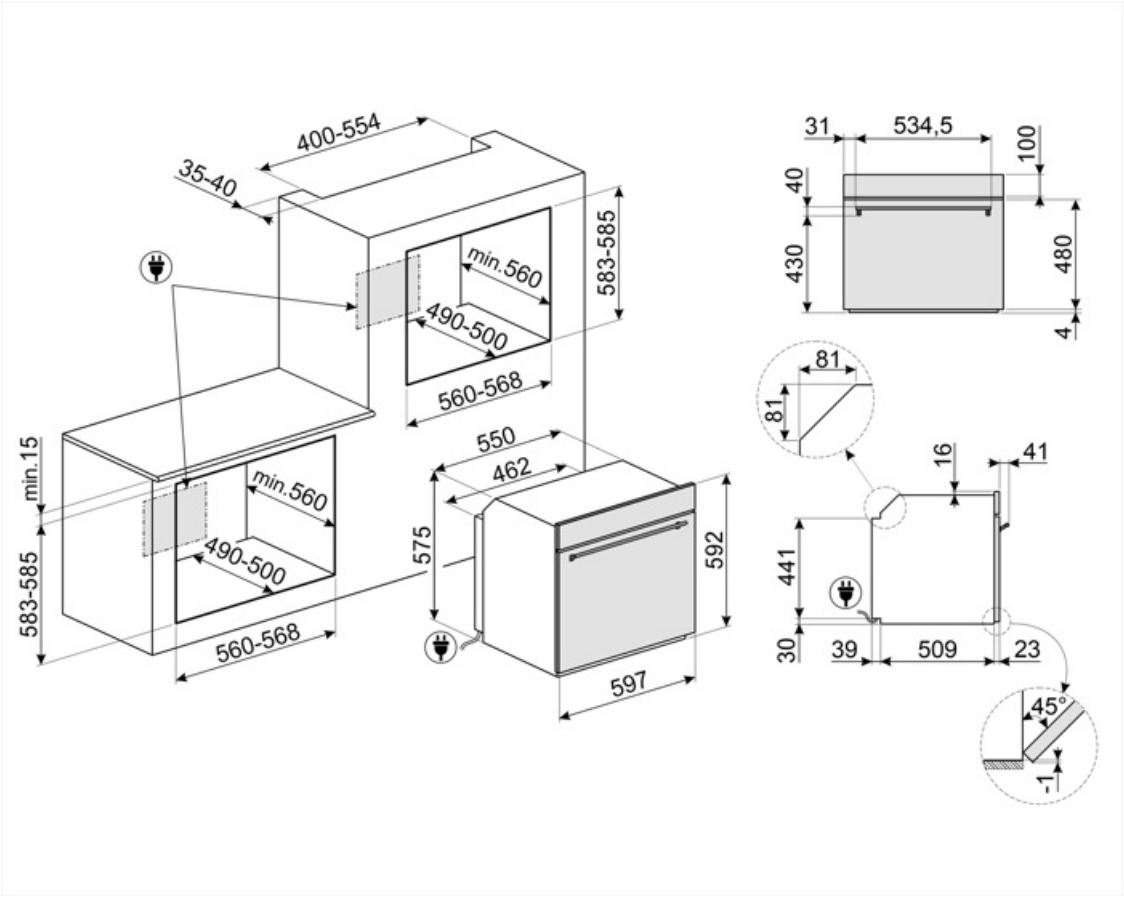
Acessórios incluídos




Rack de inox	2
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
Guias telescópicas de extração total	1
Sonda térmica	Sonda térmica multiponto

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



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.



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



GTT2

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos de cozedura tradicional, 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.

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.



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



Com a tecnologia Galileo é possível combinar três tecnologias e tirar o melhor delas: cozedura a vapor, microondas, cozedura tradicional. Os fornos Galileo possibilitam usar qualquer um dos três métodos de cocção individualmente ou combiná-los conforme desejado. Permitem uma abordagem de cozedura horizontal (multipasso) em que as várias técnicas de cozedura são organizadas em sequência, ou uma abordagem vertical (multitech) em que há uma combinação das três ao mesmo tempo. O vapor é saudável, o microondas é rápido e a cozinha tradicional é crocante. O forno sabe combiná-las com sabedoria para garantir resultados inovadores com uma economia de tempo de até 70% em relação ao método tradicional.



Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.



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.



O sistema de carregamento de água foi concebido para valorizar a estética da câmara de cozedura. O tubo de carga e descarga pode ser facilmente retirado da câmara de cozimento e a água pode ser reabastecida a qualquer momento durante o ciclo de cozedura, sem abrir a porta, garantindo uma duração infinita de vapor.



A tecnologia de dupla chaminé cria um fluxo de ar especial dentro da cavidade que reduz a condensação durante o cozedura com microondas em que a cavidade está fria e o alimento está quente.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Cozedura DeltaT A câmara de cozimento define automaticamente a temperatura da cavidade para uma temperatura predefinida (designada deltaT) superior à temperatura do núcleo detectada pela sonda. Quando a sonda detecta mais um grau no núcleo, a câmara de cozimento aumenta também automaticamente a temperatura interna em um grau. O forno oferece a possibilidade de escolher entre três modos de cozedura deltaT diferentes (lento, médio e rápido) e de definir qualquer temperatura interna desejada. Uma concentração de tecnologia que torna possível obter produtos tenros, suculentos e saudáveis da mais alta qualidade.



Display Vivo Screen: a cores com 4.3” apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.

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.

Porta Fria: nos fornos com porta fria a temperatura da mesma mantém-se abaixo dos 50°C, garantindo assim a segurança e evitando possíveis queimaduras, como também o sobreaquecimento dos móveis.

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 + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

Resistência circular + ventilador + microondas: a combinação do ventilador com a resistência circular permite obter uma cocção uniforme. A ação do microondas acelera os tempos de cozedura das partes interiores.

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.

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.

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.

Microondas: ao entrar diretamente no alimento, as microondas permitem cozinhar em tempos recorde e com uma notável poupança de energia. Para cozinhar sem gorduras, também são indicadas para descongelar e aquecer alimentos.

Microondas+grill: a seleção deste programa permite tostar o alimento ao mesmo tempo que o microondas cozinha o interior do mesmo num espaço de tempo reduzido.



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.



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 vazar o depósito de água para cocção com vapor.



Ventilador com grill com auxílio de vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.



Circular + resistência inferior assistido a vapor: ideal para reaquecer quiches. Esta função reaquece a base, sem secar o recheio (graças ao vapor).



Turbo com assistido a vapor: para assados perfeitos. A humidade extra mantém a carne suculenta e macia, enquanto o calor da função turbo cria os sabores caramelizados.



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.



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 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.



Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve. A restante parte do processo permite a formação de crosta necessária.



Circular assistido a vapor: fornece humidade extra aos alimentos durante a cocção. Excelente para cozinhar pão - a humidade permite que a massa do pão se estique ainda mais no início da cocção, criando uma textura areada e leve.



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.



Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.



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.

Guia touch: pressionando qualquer símbolo durante 3 segundos, pode obter mais informações sobre a sua função.

Smartcooking: para uma cozedura perfeita é simplesmente necessário escolher o tipo e o peso dos alimentos e a temperatura de cozedura: qualquer outra configuração será estabelecida automaticamente.

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.

Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.

Distribuição ativa e controlada das microondas: O ventilador do agitador de microondas distribui as ondas uniformemente dentro do forno, reduzindo a necessidade de um prato giratório.

A última geração de luzes LED, posicionadas em toda a altura da cavidade, garante uma visibilidade perfeita a vários níveis. Independentemente do número de tabuleiros que colocar no forno, os alimentos no interior estarão sempre bem visíveis e poderá verificar o progresso do processo de cozedura. Para além da eficiência garantida, as luzes LED têm também um aspeto moderno e um baixo consumo de energia, poupando até 80% dos custos e durando 25 vezes mais do que as lâmpadas de halogéneo tradicionais.

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.

Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.

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.

INSTANT GO: a ativação desta opção permite começar a cozinhar imediatamente. O pré-aquecimento está incluído no tempo de cozedura e o forno atingirá gradualmente a temperatura desejada. Particularmente adequado para alimentos congelados.

A sonda de temperatura multiponto possui três pontos de deteção. Assim, a temperatura é controlada no centro do alimento, bem como noutras zonas. O forno processa todos os dados para que os alimentos sejam confeccionados de forma profissional, como num restaurante.

Para uma refeição completa em poucos passos, simples e com uma economia de tempo considerável. A grande cavidade pode acomodar vários tipos de alimentos ao mesmo tempo, que podem ser cozidos sem qualquer troca de odores. Os fluxos termodinâmicos cuidadosamente estudados garantem uma cozedura uniforme em todos os níveis. O algoritmo Refeição completa calcula os tempos, as funções de cozedura e todos os parâmetros para que 3 alimentos possam estar prontos ao mesmo tempo.



A tecnologia inverter permite gerar microondas de forma contínua e na potência desejada O fluxo constante, sem ciclos de ligar e desligar, permite controlar com precisão a temperatura, reduzir tempos, evitar desperdícios de energia e permite obter uma excelente cozedura, descongelação e reaquecimento, graças à menor diferença entre a temperatura do núcleo e da superfície nos alimentos.



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.



Indicado para descongelar bolos e sobremesas no microondas.



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.



Ideal para derreter barras de chocolate e manteiga para culinária utilizando o microondas.



Para preparar pipocas no microondas.