

# SO6303APX




<b>Dimensões</b>	60 cm
<b>Família</b>	Forno
<b>Sistema de Vitalidade</b>	Sim
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico
<b>Tipo de cocção</b>	Multitech
<b>Tecnologia Galileo</b>	Omnichef
<b>Sistema de limpeza</b>	Programa de limpeza VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709305819



## Design

<b>Design</b>	Classica	<b>Tipo de vidro</b>	Vidro preto Eclipse
<b>Acabamento</b>	Aço inox	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Acabamentos</b>	Antideadadas	<b>Estética da porta</b>	Porta com dois perfis horizontais
<b>Série</b>	Plano	<b>Puxador</b>	Puxador série Classica
<b>Material</b>	Aço inox	<b>Cor do puxador</b>	Puxador inox
<b>Tipo de aço inox</b>	Aço inox escovado	<b>Logótipo</b>	Logótipo embutido











## Comandos

			
<b>Display</b>	VivoScreen	<b>Idiomas disponíveis no display</b>	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)
<b>Tecnologia Display</b>	Display TFT		
<b>Comandos</b>	Full touch avançado e botões		
<b>Número de idiomas disponíveis</b>	20	<b>Nº de comandos</b>	2
		<b>Comandos</b>	Comandos Série Classica
		<b>Cor dos comandos</b>	Comandos inox




## Programas / Funções

<b>Nº funções do forno</b>	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**

Twintech Multitech

## Outras funções

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

## Programa de limpeza

 VaporClean
---

## Opções



<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Refeição completa</b>	Sim
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>DeltaT cooking</b>	Sim
<b>Temporizador configurável</b>	2	<b>Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração</b>	Sim
<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Sim	<b>Demonstração com vídeo tutorial</b>	Sim
<b>Outras opções</b>	Manter quente, Iluminação Eco, Seleção de idioma, Relógio digital, Sons, Volume do som das teclas, Luminosidade	<b>Ajuda visual</b>	Sim, sob pressão prolongada no visor
<b>Cocção com sonda térmica</b>	Sim	<b>Memória cronológica</b>	Para as últimas 10 funções utilizadas
<b>Cozinha Multipasso</b>	Yes, up to 2 steps	<b>Pré aquecimento rápido</b>	Sim
<b>Smart cooking</b>	Sim	<b>Instant GO</b>	Sim
<b>Knobs mode</b>	Sim		

## Especificações técnicas



<b>Temperatura mínima</b>	30 °C	<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C	<b>Nº de vidros da porta</b>	4
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Abertura suave</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Inverter</b>	Sim
<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Stirrer</b>	Sim
<b>Tipo de iluminação</b>	Faixa de Leds	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Potência das lâmpadas</b>	5 W	<b>Chaminé</b>	Dupla
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim		

Potência da resistência inferior	1200 W	Sistema de arrefecimento	Centrifugação
Potência da resistência superior	1000 W	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento duplo
Potência da resistência grill	1700 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência do grill largo	2700 W	% vapor	20 - 100%
Potência da resistência circular	2000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x397 mm
Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim	Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura
Abertura da porta	Aba para baixo	Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia porta fria	Carregamento de água	Fill&Hide 2 , automático
Tecnologia de temperatura da porta	Porta com tecnologia Toque Frio	Capacidade da cuba	2 l

## Prestações / Etiqueta energética



Volume útil	68 l	Potência efetiva do microondas	900 W
Nº de fornos	1		

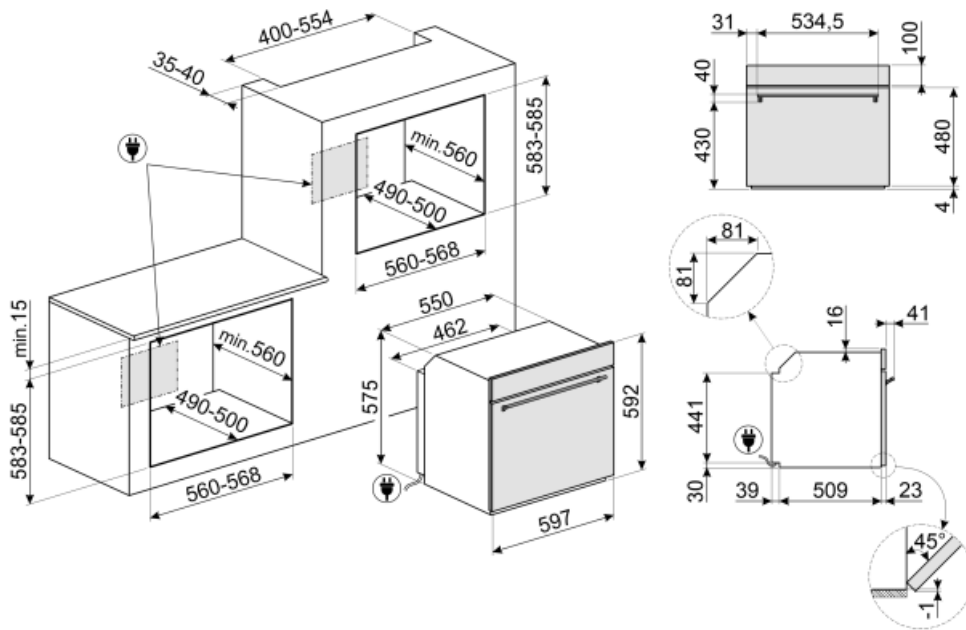
## Acessórios incluídos



Rack de inox	2	Tabuleiro perfurado em inox 40 mm de profundidade	1
Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração total	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1	Sonda térmica	Sonda térmica multiponto
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

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 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### PR3845N

Perfil preto para instalação de fornos em coluna.



### 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 Dimensões LxPxA: 455x352x40 mm Para fornos a vapor de 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### ET50

Indicado para fazer assados no forno com muito molho. Em esmalte Dimensões LxPxA: 455x352x50 mm 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 Dimensões LxPxA: 455x176x40 mm Para fornos a vapor de 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

### PR3845X

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



### BX640

Adequado para cozinhar pratos como arroz, massa ou outros cereais em água ou molho. Capacidade 2,7 L Em aço inox Dimensões LxPxA: 455x176x40 mm Para fornos a vapor de 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### ET20

Indicado para fazer assados no forno. Em esmalte Dimensões LxPxA: 455x352x20 mm Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### 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.



### 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, flans ou biscoitos Dimensões: L42 x A1,8 x P37,5 cm.



### 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: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.















### GTTV2

















Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos. Para fornos com vapor, com cavidade SO e displays Vivo Screen Maxi, Vivo Sreen, Evo screen e Compact Screen.





































## Symbols glossary (TT)

-  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.
-  A iluminação automática desliga: para maior economia de energia, a iluminação desliga automaticamente após um minuto do programa ter iniciado.
-  The water load system is designed to enhance the aesthetics of the oven. The loading and unloading tube can be easily removed from the oven and the water refilled at any time during the cooking cycle, without opening the door , guaranteeing an infinite duration of steam.
-  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.
-  DeltaT cooking The oven automatically sets the cavity temperature to a predefined temperature (named deltaT) higher than the core temperature detected by the probe. When the probe detects an extra degree at the core, the oven automatically increases also its internal temperature by one degree. The oven offers the possibility to choose between three different deltaT cooking modes (slow, medium and fast) and to set any desired core temperature. A concentration of technology that makes it possible to obtain tender, juicy, healthy products of the highest quality.
-  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.



-  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.
-  Display Vivo max: a cores com 4.3" apresentam os símbolos e os gráficos muito apelativos e intuitivos para gerir receitas programadas e pessoais elaboradas pelo utilizador.
-  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.
-  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 quantidades, 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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  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.
-  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.
-  Resistência superior + inferior + ventilador + microondas: o funcionamento do ventilador, associada à cozedura tradicional, no qual o calor vem de cima e de baixo, fornece um calor mais uniforme. O microondas permite obter o mesmo resultado em menos tempo.

-  **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 organolépticas. 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 coberto 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.
-  **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.**
-  **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.
-  **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.
-  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.
-  Manter quente: indicado para manter os alimentos em espera à temperatura ideal para serem servidos.
-  Active and controlled microwave distribution The Microwave Stirrer fan distributes the waves evenly within the oven, reducing the need for a turntable.
-  The latest generation of LED lights, positioned over the entire height of the cavity, guarantee perfect multi-level visibility. No matter how many trays you put in the oven, the food inside will always be clearly visible and you can check the progress of the cooking process. In addition to the guaranteed efficiency, the LED lights also have a modern look and low energy consumption, saving up to 80% of costs and lasting 25 times longer than traditional halogen bulbs.
-  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.
-  INSTANT GO: activating this option allow to start cooking immediately. Preheating is included in the cooking time and the oven will gradually reach the desired temperature Particularly suitable for frozen foods.
-  The multi-point temperature probe has three detection points. This means that not only the core temperature is detected, but also the temperature in other areas. The oven will process all these data to avoid cooking unevenness. In this way each product can be cooked in a professional, restaurant style.
-  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 micro-ondas 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.