

SO6300S2X



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Steam
Tecnologia a vapor	SteamOne
Sistema de limpeza	No
Pizza Oven	No
EAN code	8017709293031



Aesthetics

Aesthetic	Classica	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Acabamento	Anti-dedadas	Handle	Classic
Série	Plano	Handle Colour	Inox
Material	Stainless steel	Logotipo	Logotipo embutido
Glass Type	Eclipse	Control knobs	Classic
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

Controls

			
Nome	DigiScreen	Control setting	Botões e botões de toque
Tecnologia	LED	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions 6

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Eco
 Large grill	 Base	

Funções de cozimento com vapor

 Fan assisted

Other Steam functions



Water outlet

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	No
Timer	1	Demo-tutorial mode	No
Controls Lock / Child Safety	Yes	Touch guide	No
Other options	No	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	No
Multi-step cooking	No	GO Instantâneo	No

Technical Features



Minimum Temperature	50 °C	Door	Temperate door
Maximum temperature	250 °C	Removable door	Yes
No. of shelves	5	Full glass inner door	Yes
N. of fans	1	Removable inner door	Yes
No. of lights	1	Total no. of door glasses	3
Light type	Halogen	Soft Close hinges	No
User-replaceable light	Yes	Chaminé	Fixa
Light Power	40 W	Cooling system	Tangential
Light when door is opened	Yes	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Lower heating element power	1200 W	Faixa de vapor	20 - 40%
Upper heating element - Power	1000 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	353x470x401 mm
Grill element - power	1700 W	Temperature control	Electronic
Large grill - Power	2700 W	Cavity material	Ever clean Enamel
Heating suspended when door is opened	Yes	Carregamento de água	Gaveta, manual
Door opening type	Standard opening	Capacidade do depósito	0,8 l

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.88 MJ
Net volume of the cavity	68 l		

Energy consumption per cycle in conventional mode 1.15 KWh

Consumo de energia em modo convencional 4.14 MJ

Energy consumption per cycle in fan-forced convection 0.80 KWh

Number of cavities 1
Energy efficiency index 95,2 %

Accessories Included

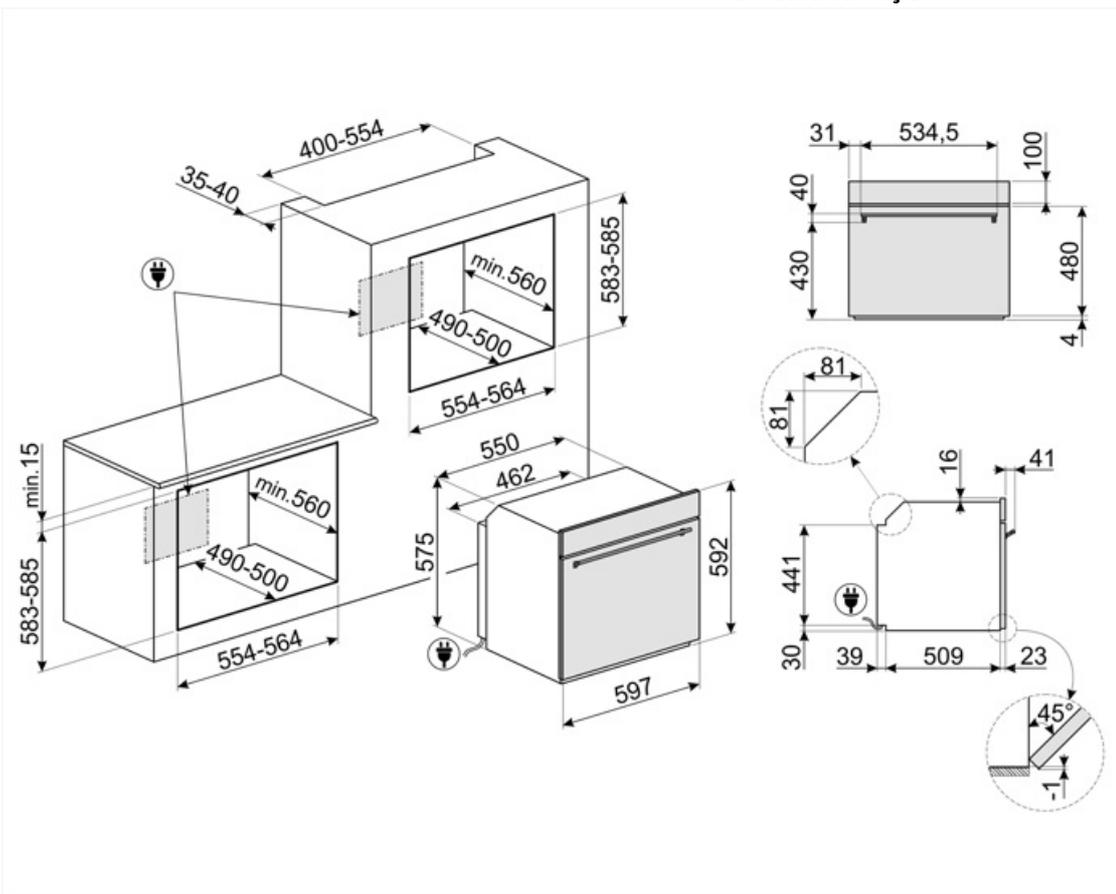
Rack with back stop 1
Bandeja profunda esmaltada (50mm) 1

Other kit de carregamento de água

Electrical Connection

Plug No
Voltage 220-240 V
Current 13 A

Nominal power 2900 W
Frequency (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 115 cm



Compatible Accessories

ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



GTP2F

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível), adequadas para fornos tradicionais. Fabricados em aço inoxidável, garantem estabilidade e facilitam a extração suave das bandejas. O kit inclui as armações laterais, para substituir as já fornecidas no forno. Os quadros do kit são essenciais para poder instalar os trilhos telescópicos



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



SFLK1

Bloqueio para crianças



ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



GTT2F

Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível), adequadas para fornos tradicionais. Fabricadas em aço inoxidável, garantem estabilidade e facilitam a suave extração das bandejas O kit inclui as armações laterais, para substituir as já fornecidas no forno. Os quadros do kit são essenciais para poder instalar os trilhos telescópicos



PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos
Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary

 <p>Sistema de carregamento manual de água: É possível carregar o tanque em menos de 40 segundos. O carregamento é feito manualmente graças a um funil especial incluído.</p>	 <p>Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.</p>
 <p>R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos</p>	 <p>Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.</p>
 <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>	 <p>Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.</p>
 <p>Elétrico</p>	 <p>Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.</p>
 <p>Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.</p>	 <p>Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.</p>
 <p>Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.</p>	 <p>...</p>
 <p>Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.</p>	 <p>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.</p>
 <p>Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.</p>	 <p>Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função vapor permite os mesmos resultados de cozimento em menos tempo.</p>
 <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>	 <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>
 <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>	 <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.