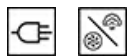


SO6300S2X



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Combinado com vaporeira
Tecnologia a vapor	Steam one
Steam range	20 - 40%
Código EAN	8017709293031



Design

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

Comandos





Display	DigiScreen	Nº de comandos	2
Tecnologia Display	Display com LEDs	Comandos	Comandos Série Classica
Comandos	Knobs & touch buttons		

Programas / Funções

Nº funções do forno 6


Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Eco
 Grill	 Base	

Funções com vapor

 Vapor ventilado

Outras funções do vapor

 Descarga de água

Opções



Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Temporizador	Sim		

Especificações técnicas



Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura	Potência do grill largo	2700 W
Temperatura mínima	50 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Temperatura máxima	250 °C	Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Porta desmontável	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	5	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Vidro interno removível	Sim
Nº de ventiladores	1	Nº de vidros da porta	3
Nº de lâmpadas	1	Termostato de segurança	Sim
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Termostato de segurança	Sim
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Potência das lâmpadas	40 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Iluminação na abertura da porta	Sim	Circuito de arrefecimento	Circuito de arrefecimento simples
Potência da resistência inferior	1200 W	Carregamento de água	Gaveta, manual
Potência da resistência superior	1000 W	Capacidade do depósito	0,8 l
Potência da resistência grill	1700 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	353x470x401 mm

Prestações / Etiqueta energética



Classe energética	A	Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção de ar forçado	2.88 MJ
--------------------------	---	--	---------

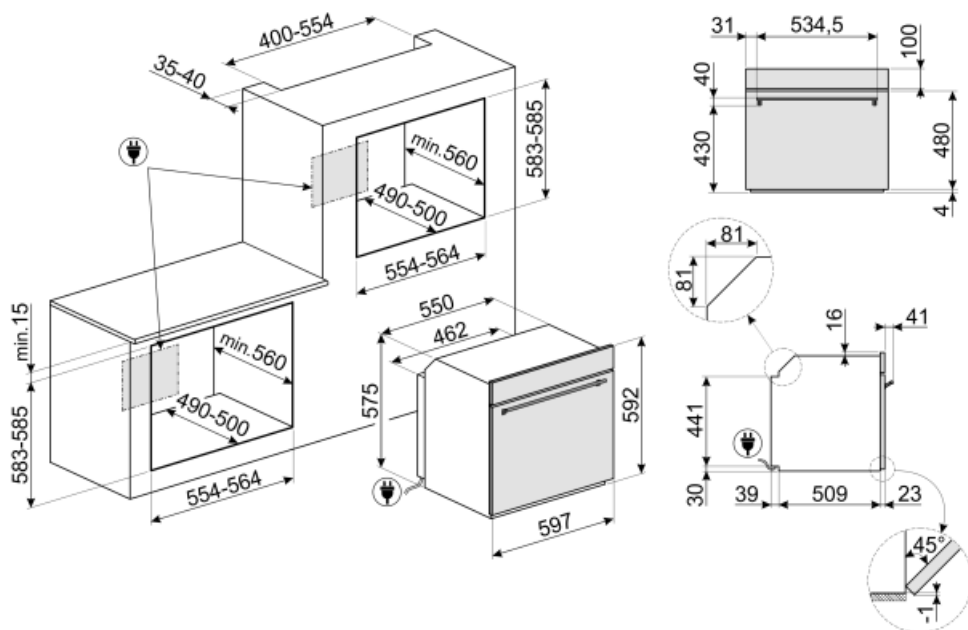
Volume útil	68 l	Consumo de energia por ciclo na convecção forçada	0.80 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural	1.15 kWh	Nº de fornos	1
Gás - Consumo de energia por ciclo em convecção natural no forno	4.14 MJ	Índice de eficiência energética	95.2 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	Outros acessórios	water loading kit
Tabuleiro esmaltado 50 mm de profundidade	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	2900 W		



Not included accessories



GTP2F

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays. The kit includes the side frames, to replace those already supplied in the oven. The frames of the kit are essential to be able to install the telescopic rails



GTT2F

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays. The kit includes the side frames, to replace those already supplied in the oven. The frames of the kit are essential to be able to install the telescopic rails



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



PR3845X

Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Impede marcas de impressões digitais.



ET50

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 50 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



ET20

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



STONE

















Rectangular refractory stone. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits. Dimensions: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



PALPZ

Pá de pizza com pega dobrável. Dimensões: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e de guardar. Perfeito para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura.

Symbols glossary (TT)

 Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.	 Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
 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 eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
 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 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.
 Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, 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.
 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.
 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.



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.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.



Manual water loading system: It is possible to load the tank in less than 40 seconds. The loading is done manually thanks to a special funnel included.