

# SO6301TX



<b>Categoria</b>	60 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Fonte di calore</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Termoventilato
<b>Piattaforma Galileo</b>	Tradizionale
<b>Sistema di pulizia</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709321116



## Estetica

<b>Estetica</b>	Classica	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Finitura</b>	Antimpronta	<b>Porta</b>	Tuttovetro
<b>Design</b>	Piatto	<b>Maniglia</b>	Classica
<b>Materiale</b>	Inox	<b>Colore maniglia</b>	Effetto inox
<b>Tipo vetro</b>	Eclipse	<b>Logo</b>	Imbutito

## Comandi



<b>Nome display</b>	CompactScreen	<b>N° manopole</b>	2
<b>Tecnologia display</b>	LCD	<b>Manopole</b>	Classica
<b>Regolazione comandi</b>	Manopole		

## Programmi / Funzioni

<b>N° funzioni di cottura</b>	10
-------------------------------	----

## Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base	 Base termo-ventilata
 Pizza		

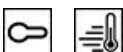
## Altre funzioni

 Scongelo a tempo	 Lievitazione	 Sabbath
---	--	---

## Funzioni pulizia

 Vapor clean
--

## Opzioni



<b>Opzioni di programmazione tempo</b>	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	<b>Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini</b>	Sì
<b>Contaminuti</b>	Sì	<b>Modalità showroom / fiera</b>	Sì
<b>Contaminuti impostabili</b>	1	<b>Pre-riscaldamento rapido</b>	Sì

## Caratteristiche Tecniche



<b>Temperatura minima</b>	30 °C	<b>Apertura porta</b>	A ribalta
<b>Temperatura massima</b>	280 °C	<b>Porta</b>	a temperatura controllata
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Porta smontabile</b>	Sì
<b>Tipo di ripiani</b>	Telai in metallo	<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì
<b>Ventola</b>	Singola	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì
<b>N° di luci</b>	1	<b>N° vetri porta totale</b>	3
<b>Tipo di luce</b>	Alogene	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì
<b>Luce sostituibile dall'utente</b>	Sì	<b>Camino</b>	Fisso
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Condotto di Raffreddamento</b>	Singolo
<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1200 W	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	353x470x401 mm
<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1800 W	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettronica
		<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean

Resistenza circolare - 2000 W

Potenza

Interruzione resistenze  
all'apertura della porta Sì

## Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica A+

Volume netto della cavità 68 l

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 1.15 kWh

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 4.14 MJ

Consumo di energia per ciclo in convezione forzata 2.45 MJ

Consumo di energia per ciclo in convezione forzata 0.68 kWh

Numero di cavità 1

Indice di efficienza energetica 81 %

## Dotazione Accessori Inclusi

Bacinella smaltata (50mm) 1

Griglia inserto bacinella 1

Griglia con stop e fermi 1

## Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V

Corrente 13 A













Dati nominali di collegamento elettrico 3000 W


Frequenza 50/60 Hz

Lunghezza cavo di alimentazione 115 cm



## Glossario simboli

-  **Blocco comandi:** L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  **Scongelamento a tempo:** Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  **Elettrico**
-  **A+:** Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.
-  **Ventilato:** Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.
-  **Base:** il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.
-  **Raffreddamento tangenziale:** Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  **Porta a triplo vetro:** Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  **Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD, usabilità con manopole**
-  **Smalto Ever Clean:** lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.
-  **Statico:** Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  **Ventola + resistenza circolare + resistenza suola:** la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.

-  **Termo-ventilato:** è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  **Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  **Funzione pizza:** funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.
-  **Interno porta tuttovetro:** L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **Pre-riscaldamento rapido:** la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Vapor clean:** la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.
-  **ECO:** cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.
-  **Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  **il calore proveniente dall'alto** consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.
-  **SABBATH:** funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.
-  **Controllo elettronico:** Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**