# SOP6301S2X



| | |
|---|---|
| **Categoria** | 60 cm |
| **Famiglia** | Forno |
| **Alimentazione** | Elettrico |
| **Fonte di calore** | Elettrico |
| **Metodo di Cottura** | Vapore Combinato |
| **Piattaforma Galileo** | Pyro steam |
| **Sistema di pulizia** | Pirolitico |
| **Codice EAN** | 8017709294281 |

## Estetica

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetica** | Classica | **Tipo serigrafia** | Simboli |
| **Colore** | Acciaio Inox | **Porta** | Con 2 fasce orizzontali |
| **Finitura** | Antimpronta | **Maniglia** | Classica |
| **Design** | Piatto | **Colore maniglia** | Inox |
| **Materiale** | Inox | **Logo** | Imbutito |
| **Tipo Inox** | Satinato | **Manopole** | Classica |
| **Tipo vetro** | Eclipse | **Colore manopole** | Effetto inox |
| **Colore serigrafia** | Nero | | |

## Comandi

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nome display** | CompactScreen | **Regolazione comandi** | Manopole |
| **Tecnologia display** | LCD | **N° manopole** | 2 |

## Programmi / Funzioni

| | |
|---|---|
| **N° funzioni di cottura** | 11 |

**Funzioni cottura tradizionali**

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

**Funzioni di cottura con vapore**

- Termo-ventilato

**Altre funzioni vapore**

- Scarico acqua
- Decalcificazione

**Altre funzioni**

- Scongelamento a tempo
- Lievitazione
- Sabbath

**Funzioni pulizia**

- Pirolisi

## Opzioni

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Opzioni di programmazione tempo** | Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico | **Impostazioni** | Keep warm |
| **Contaminuti** | Sì | **Modalità showroom / fiera** | Sì |
| **Contaminuti impostabili** | 1 | **Pre-riscaldamento rapido** | Sì |
| **Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini** | Sì | | |

## Caratteristiche Tecniche

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Temperatura minima** | 30 °C | **Porta interna tuttovetro** | Sì |
| **Temperatura massima** | 280 °C | **Vetro interno removibile** | Sì |
| **N° di ripiani** | 5 | **N° vetri porta totale** | 4 |
| **Ventola** | Singola | **Soft Close** | Sì |
| **N° di luci** | 1 | **Camino** | Fisso |
| **Tipo di luce** | Alogene | **Sistema di raffreddamento** | Tangenziale |
| **Luce sostituibile dall'utente** | Sì | **Condotto di Raffreddamento** | Doppio |
| **Potenza luce** | 40 W | | |

| | |
|---|---|
| **Accensione luce all'apertura porta** | Sì |
| **Resistenza suola - Potenza** | 1200 W |
| **Resistenza grill - Potenza** | 1750 W |
| **Resistenza circolare - Potenza** | 2000 W |
| **Interruzione resistenze all'apertura della porta** | Sì |
| **Apertura porta** | A ribalta |
| **Porta** | Fredda |
| **Porta smontabile** | Sì |
| **Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento** | Sì |
| **Blocco Porta in Pirolisi** | Sì |
| **Intervallo vapore** | 20 - 40% |
| **Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** | 353x470x401 mm |
| **Regolazione della temperatura** | Elettronica |
| **Materiale della cavità** | Smalto Ever Clean |
| **Carico acqua** | cassetto, manuale |
| **Capacità serbatoio** | 0,8 l |

## Prestazioni / Etichetta Energetica



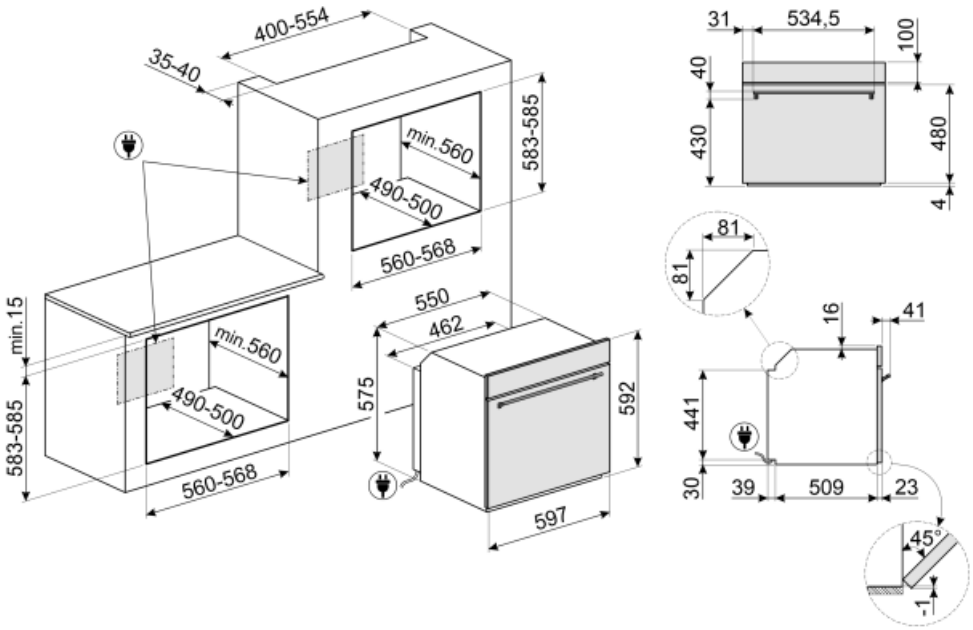

| | |
|---|---|
| **Classe di efficienza energetica** | A+ |
| **Volume netto della cavità** | 68 l |
| **Consumo di energia per ciclo in convezione naturale** | 1.09 KWh |
| **Consumo di energia per ciclo in convezione naturale** | 3.92 MJ |
| **Consumo di energia per ciclo in convezione forzata** | 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

| | |
|---|---|
| **Griglia con stop** | 1 |
| **Bacinella smaltata (50mm)** | 1 |
| **Griglia inserto bacinella** | 1 |
| **Altro** | Kit di carico acqua |

## Collegamento Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione** | 220-240 V |
| **Corrente** | 13 A |
| **Dati nominali di collegamento elettrico** | 3000 W |
| **Frequenza** | 50/60 Hz |
| **Lunghezza cavo di alimentazione** | 150 cm |


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
min.560
490-500
583-585
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

## Accessori non inclusi



### AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



### SFLK1

Blocco sicurezza



### ET50

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 50 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti



### ET20

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### STONE

Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### GTP2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



### GTT2

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### BBQ

Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

# Glossario simboli



Sistema di carico acqua manuale: E' possibile caricare il serbatoio in meno di 40 secondi. Il carico avviene manualmente grazie a un particolare imbuto in dotazione.



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.



Forni combinati con il vapore: Il sistema di cottura a vapore cuoce molto più dolcemente e velocemente qualsiasi tipo di alimento. Variazioni di temperatura e livello di vapore permettono di raggiungere il risultato gastronomico desiderato. L'aggiunta di vapore permette l'utilizzo di meno grassi a favore di una cucina più sana e genuina, inoltre minimizza la perdita di peso e volume degli alimenti durante la cottura. La cottura con vapore è particolarmente indicata per la cottura delle carni: oltre a renderle morbidissime, ne mantiene la lucentezza e le rende più succulente. Suggerita anche per la cottura di impasti lievitati e di panificati: l'umidità infatti dà modo all'impasto di crescere e svilupparsi in cottura prima di creare la crosta esterna. Ne risulta un impasto più leggero e digeribile, riconoscibile dall'alveolatura più grossa. È indicata inoltre per scongelare velocemente, per riscaldare i cibi senza indurirli o seccarli e per dissalare naturalmente gli alimenti sotto sale.



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.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



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.



Decalcificazione: : La funzione Decalcificazione è indispensabile per rimuovere eccessive incrostazioni di calcare nel serbatoio e permettere il perfetto funzionamento del prodotto. La necessità di effettuare questa operazione viene segnalata dal prodotto stesso.



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.

Elettrico

Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti 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.

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.

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

Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'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, arrosti 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.

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.

Termo-ventilato + Vapore: l'aggiunta di vapore alla cottura termoventilata consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme La ventola è attiva. E' la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori. Ideale per la preparazione di arrosti, pollo e prodotti da forno come dolci lievitati e pane.

Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola 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.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

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.

Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.

Indica il volume utile della cavità del forno.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

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.

KEEP WARM

PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.

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.

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.

Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD, usabilità con manopole