

SO6400S2TR



| | |
|---------------------|------------------|
| Categoria | 60 cm |
| Famiglia | Forno |
| Alimentazione | Elettrico |
| Fonte di calore | Elettrico |
| Metodo di Cottura | Vapore Combinato |
| Piattaforma Galileo | SteamOne |
| Sistema di pulizia | Vapor Clean |
| Codice EAN | 8017709323783 |



Estetica

| | | | |
|---------------------|--------------|-------------------|---------------------|
| Estetica | Selezione | Colore serigrafia | Nero |
| Colore | Acciaio Inox | Tipo serigrafia | Simboli |
| Finitura | Antimpronta | Porta | Con pannello |
| Design | Piatto | Maniglia | Squadrata Selezione |
| Finitura componenti | Inox | Colore maniglia | Effetto inox |
| Materiale | Inox | Logo | Imbutito |
| Tipo Inox | Satinato | Manopole | Restyling Selezione |
| Tipo vetro | Eclipse | | |

Comandi



| | | | |
|--------------------|------------|---------------------|------------------------|
| Nome display | DigiScreen | Regolazione comandi | Manopole e tasti touch |
| Tecnologia display | LED | N° manopole | 2 |

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 6

Funzioni cottura tradizionali



Funzioni di cottura con vapore



Ventilato

Altre funzioni vapore



Scarico acqua

Opzioni



| | |
|---------------------------------|--|
| Opzioni di programmazione tempo | Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico |
| Contaminuti | Sì |

| | |
|---------------------------------|----|
| Contaminuti impostabili | 1 |
| Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini | Sì |

Caratteristiche Tecniche



| | | | |
|--|-----------|---|---------------------------|
| Temperatura minima | 50 °C | Porta | a temperatura controllata |
| Temperatura massima | 250 °C | Porta smontabile | Sì |
| N° di ripiani | 5 | Porta interna tuttovetro | Sì |
| Ventola | Singola | Vetro interno removibile | Sì |
| N° di luci | 1 | N° vetri porta totale | 3 |
| Tipo di luce | Alogene | Camino | Fisso |
| Luce sostituibile dall'utente | Sì | Sistema di raffreddamento | Tangenziale |
| Potenza luce | 40 W | Condotto di Raffreddamento | Singolo |
| Accensione luce all'apertura porta | Sì | Intervallo vapore | 20 - 40% |
| Resistenza suola - Potenza | 1200 W | Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) | 353x470x401 mm |
| Resistenza cielo - Potenza | 1000 W | Regolazione della temperatura | Elettronica |
| Resistenza grill - Potenza | 1700 W | Materiale della cavità | Smalto Ever Clean |
| Resistenza grill largo - Potenza | 2700 W | Carico acqua | cassetto, manuale |
| Interruzione resistenze all'apertura della porta | Sì | Capacità serbatoio | 0,8 l |
| Apertura porta | A ribalta | | |

Prestazioni / Etichetta Energetica



68 lt

| | |
|---------------------------------|---|
| Classe di efficienza energetica | A |
|---------------------------------|---|

| | |
|---------------------------|------|
| Volume netto della cavità | 68 l |
|---------------------------|------|

| | |
|--|---------|
| Consumo di energia per ciclo in convezione forzata | 2,88 MJ |
|--|---------|

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale

Consumo di energia per ciclo in convezione forzata

Numero di cavità 1
Indice di efficienza energetica 95,2 %

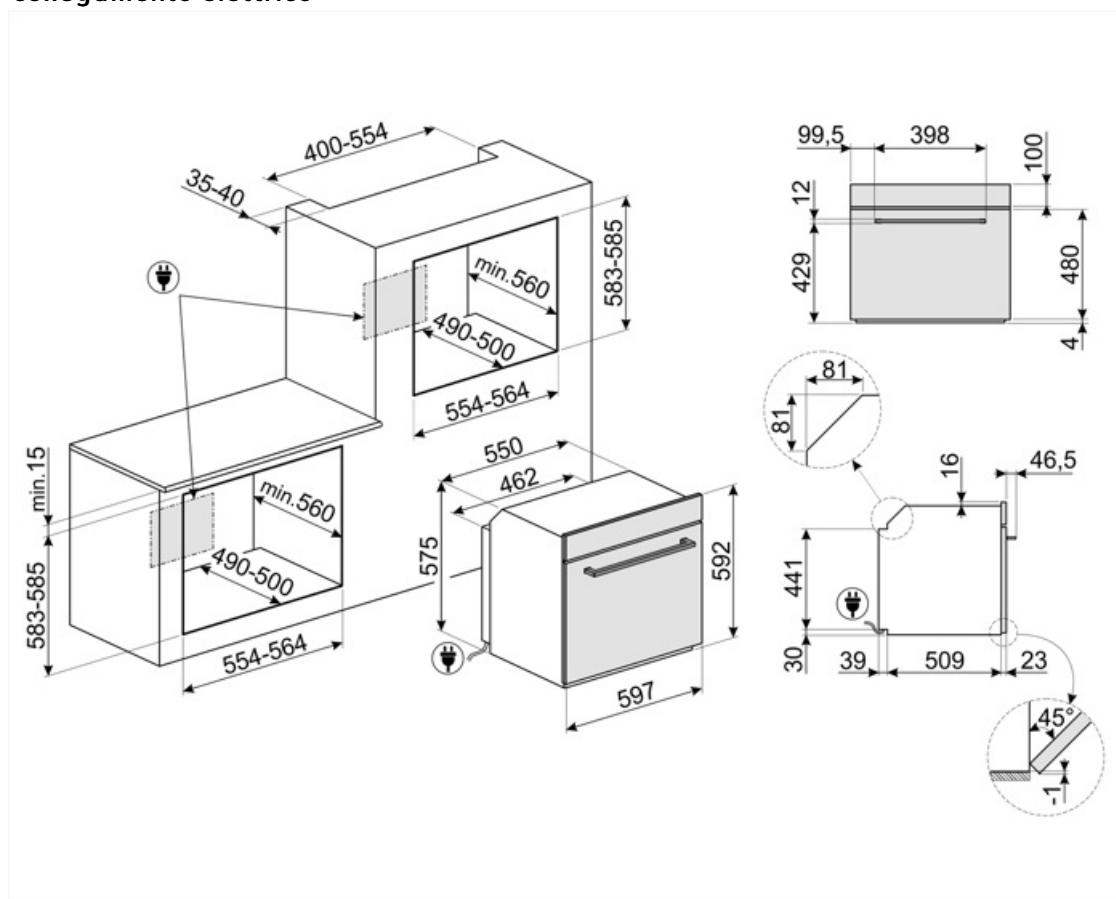
Dotazione accessori Inclusi

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

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V
Corrente 13 A
Dati nominali di collegamento elettrico 2900 W

Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione 115 cm



Accessori Compatibili

**ET20**

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

**GTP2F**

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie. Nel kit sono compresi i telai laterali, da sostituire a quelli già in dotazione nel forno. I telai del kit sono indispensabili per poter installare le guide telescopiche

**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.

**SFLK1**

Blocco sicurezza

**ET50**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. 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

**GTT2F**

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie. Nel kit sono compresi i telai laterali, da sostituire a quelli già in dotazione nel forno. I telai del kit sono indispensabili per poter installare le guide telescopiche

**PR3845N**

Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni. Colore nero

**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.

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.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch



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.



Elettrico



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 arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



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 informare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura



Ventilato + Vapore: cottura intensa ed omogenea. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. L'aggiunta di vapore consente di preservare meglio le proprietà organolettiche degli alimenti e perfeziona la cottura interna dei cibi, che risultano più croccanti e digeribili. Ideale per arrosti di vitello, anatra arrosto e per la cottura di pesce intero.



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.



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, 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.



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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.



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.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.