

S06100S2N







Categoria 60 cm **Famiglia** Forno Alimentazione Elettrico Fonte di calore Elettrico

Vapore Combinato Metodo di Cottura

Piattaforma Galileo SteamOne

Sistema di pulizia Smalto Ever Clean **Codice EAN** 8017709300463



Estetica

Estetica Linea Colore Nero **Finitura** Lucido Design Piatto Materiale Vetro Tipo vetro Clear1 Colore serigrafia Grigio

Tipo serigrafia Simboli **Porta** Tuttovetro Maniglia Linea Colore maniglia Cromato Logo Serigrafato Manopole Linea

Comandi



Nome display DigiScreen Regolazione comandi Manopole e tasti touch Tecnologia display **LED** N° manopole

6

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali

Ventilato

Eco

Statico



Base

Funzioni di cottura con vapore



Ventilato

Grill largo



Altre funzioni vapore



Scarico acqua

Opzioni



Opzioni di

programmazione tempo

Partenza programmata e fine cottura con

spegnimento automatico

Sì Contaminuti

Contaminuti impostabili 1 Blocco Tasti/ Sicurezza

Bambini

Caratteristiche Tecniche















50 °C

250 °C

1000 W

1700 W

2700 W

Sì





Temperatura minima Temperatura massima

N° di ripiani Ventola Singola N° di luci

Tipo di luce Alogene Sì

Luce sostituibile dall'utente

40 W Potenza luce Accensione luce Sì

all'apertura porta

Resistenza suola -1200 W Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza Resistenza grill largo -

Potenza

Interruzione resistenze all'apertura della porta

Apertura porta A ribalta **Porta** a temperatura controllata

Porta smontabile Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì N° vetri porta totale 3 Camino Fisso

Sistema di **Tangenziale**

raffreddamento

Condotto di Singolo

Raffreddamento

20 - 40% Intervallo vapore

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Materiale della cavità

Carico acqua Capacità serbatoio Elettronica

Smalto Ever Clean cassetto, manuale

353x470x401 mm

18.0

Prestazioni / Etichetta Energetica





Classe di efficienza

energetica Volume netto della

ciclo in convezione

naturale

Α

68 I

Consumo di energia per 1,15 kWh

Consumo di energia per 0,80 kWh ciclo in convezione

ciclo in convezione

forzata

forzata

Numero di cavità

Consumo di energia per 2,88 MJ



Consumo di energia per 4,14 MJ ciclo in convezione naturale

Indice di efficienza energetica

95,2 %

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop Bacinella smaltata 1

(50mm)

Altro

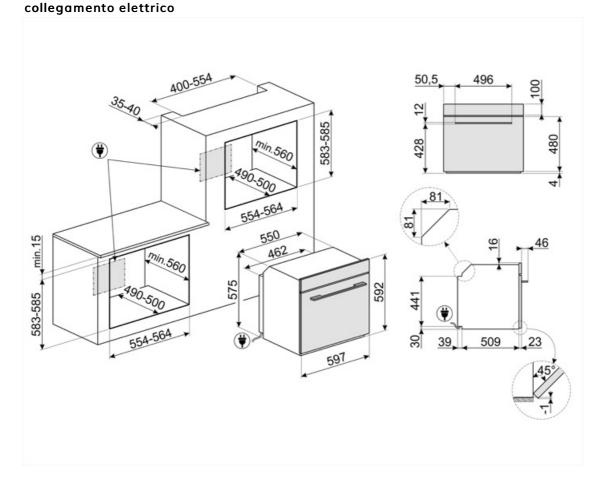
Kit di carico acqua

Collegamento Elettrico

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

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione

50/60 Hz 115 cm





Accessori Compatibili

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.



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.

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



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 idispensabili per poter installare le quide telescopiche



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 idispensabili per poter installare le guide telescopiche



GTTV2

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

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.



PR3845N

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

PR3845X

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



SFLK1

Blocco sicurezza



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.



Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1,8 x P37,5 cm. 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.





Prodotti alternativi



SO6100S2B3 Nero



Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



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.



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.



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.



	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.		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.
ECO	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: 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.
((%)	Ventilato + Vapore: cottura intensa ed omogenea. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'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.		FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
且	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.		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.
Ö	2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.	<u>.5</u>	5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
٥٢	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.	68 it	Indica il volume utile della cavità del forno.
79 lt	Indica il volume utile della cavità del forno.	DIGI screen	Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch
8	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.		