

# SO6400S2B







Categoria60 cmFamigliaFornoAlimentazioneElettricoFonte di caloreElettrico

Metodo di Cottura Vapore Combinato

Piattaforma Galileo SteamOne

Sistema di pulizia Smalto Ever Clean
Codice EAN 8017709324940



### **Estetica**

Estetica Selezione Colore Nero Finitura Lucido Design Piatto Materiale Vetro Tipo Inox Satinato Clear1 Tipo vetro Colore serigrafia Grigio

Tipo serigrafia Porta Maniglia Colore maniglia Logo

ore maniglia Nero 30 Serigrafato

Eco

Simboli

Tuttovetro

Squadrata Selezione

Manopole Restyling Selezione

Colore manopole Nero

### Comandi



Nome displayDigiScreenRegolazione comandiManopole e tasti touchTecnologia displayLEDNº manopole2

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Statico Ventilato

Grill largo Base

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

Sì

Contaminuti impostabili 1 Blocco Tasti/ Sicurezza

Bambini

### Caratteristiche Tecniche





Contaminuti

















Temperatura minima 50 °C Temperatura massima 250 °C N° di ripiani Ventola Singola N° di luci Tipo di luce Alogene Luce sostituibile Sì dall'utente Potenza luce 40 W

Accensione luce Sì all'apertura porta

Resistenza suola -1200 W Potenza

Resistenza cielo -1000 W Potenza

1700 W Resistenza grill -Potenza

Potenza Interruzione resistenze Sì

Resistenza grill largo -

all'apertura della porta Apertura porta A ribalta Porta a temperatura controllata Porta smontabile

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

Sistema di **Tangenziale** raffreddamento

Condotto di Singolo Raffreddamento

Intervallo vapore 20 - 40% Dimensioni utili interno 353x470x401 mm

cavità (hxlxp)

Regolazione della Elettronica temperatura

Smalto Ever Clean Materiale della cavità Carico acqua cassetto, manuale

Capacità serbatoio 0,81

# Prestazioni / Etichetta Energetica





Classe di efficienza

energetica

Volume netto della cavità

Α

68 I

2700 W

Consumo di energia per 2,88 MJ ciclo in convezione

forzata



Consumo di energia per 1,15 kWh

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 4,14 MJ

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 0,80 kWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità

Indice di efficienza

1 95.2 %

energetica

### Dotazione accessori Inclusi

1

Griglia con stop

Bacinella smaltata

(50mm)

Altro

Kit di carico acqua

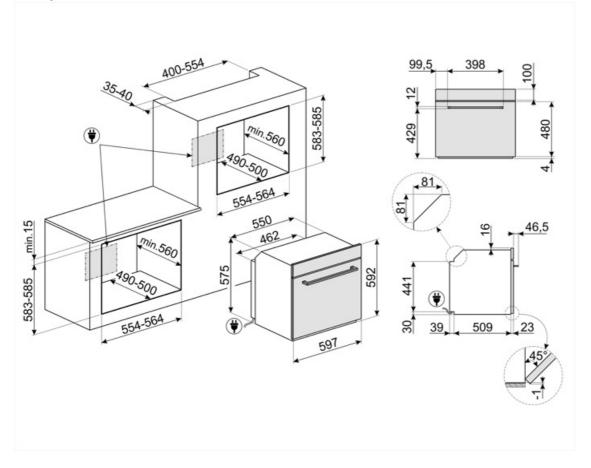
## Collegamento Elettrico

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

collegamento elettrico

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione

50/60 Hz 115 cm





### Accessori Compatibili

#### **BBQ**

**ET50** 

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.

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 guide telescopiche

#### 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 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

**STONE** 

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

#### SFLK1

Blocco sicurezza





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.



#### STONE2





### 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.



Classe di efficienza energetica A



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.



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

(%)	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.
V	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.	(14%)	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.
4	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.
	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.	وكأ	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 It	Indica il volume utile della cavità del forno.