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

Statico

Ventilato

Eco

Grill largo

Base

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 impostabili**	1
Contaminuti	Sì	**Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini**	Sì

Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)	68 l	**Apertura porta**	A ribalta
Muffola	QS-Galileo	**Porta**	a temperatura controllata
Temperatura minima	50 °C	**Porta smontabile**	Sì
Temperatura massima	250 °C	**Porta interna tuttovetro**	Sì
N° di ripiani	5	**Vetro interno removibile**	Sì
Ventola	Singola	**N° vetri porta totale**	3
N° di luci	1	**Camino**	Fisso
Tipo di luce	Alogene	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Luce sostituibile dall'utente	Sì	**Condotto di Raffreddamento**	Singolo
Potenza luce	40 W	**Intervallo vapore**	20 - 40%
Accensione luce all'apertura porta	Sì	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	353x470x401 mm
Resistenza suola - Potenza	1200 W	**Regolazione della temperatura**	Elettronica
Resistenza cielo - Potenza	1000 W	**Materiale della cavità**	Smalto Ever Clean
Resistenza grill - Potenza	1700 W	**Carico acqua**	cassetto, manuale
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W	**Capacità serbatoio**	0,8 l
Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì		

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica	A	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	2,88 MJ

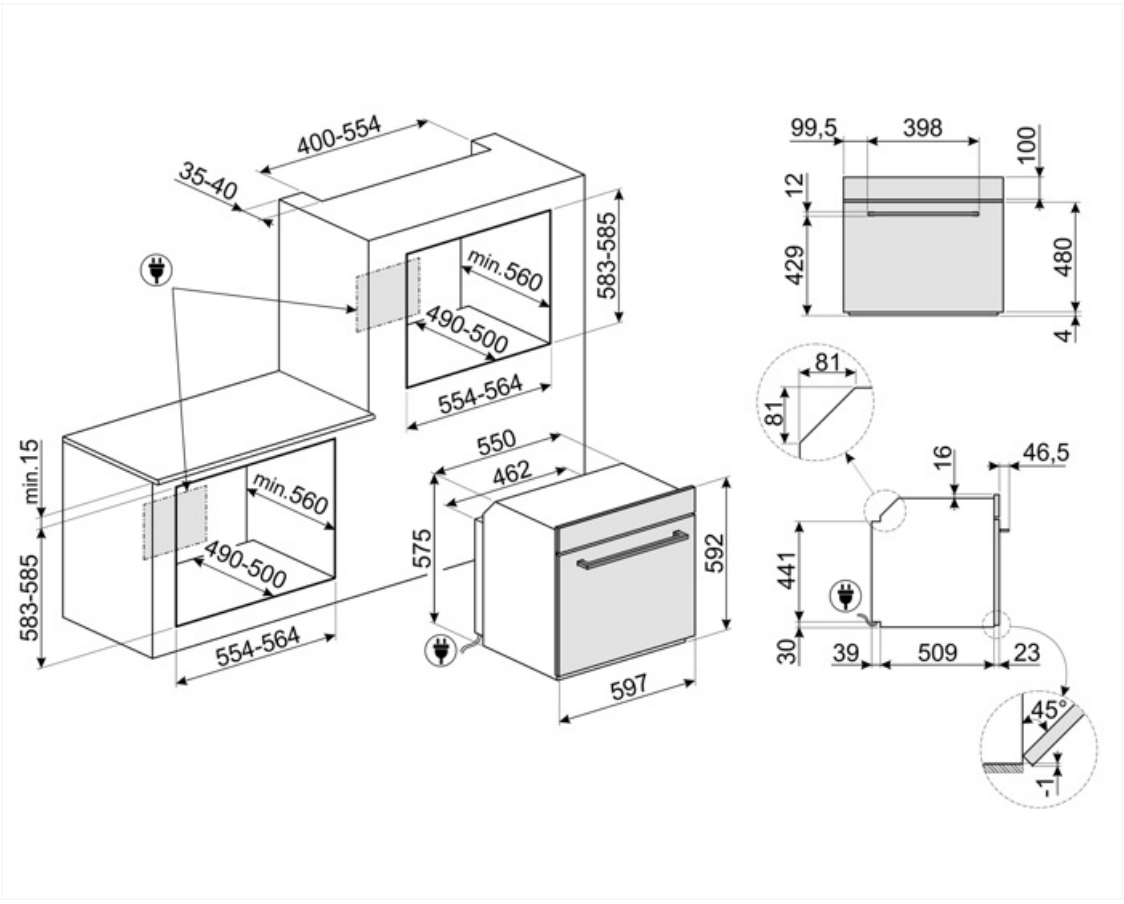
Volume netto della cavità	68 l	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	0,80 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1,15 kWh	**Numero di cavità**	1
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	4,14 MJ	**Indice di efficienza energetica**	95,2 %

Dotazione accessori Inclusi

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

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	**Dati nominali di collegamento elettrico**	2900 W
Spina	No	**Frequenza**	50/60 Hz
Corrente	13 A	**Lunghezza cavo di alimentazione**	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.



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



GTTV2

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



PR3845N

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



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.



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



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.



STONE2

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.

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.



Classe di efficienza energetica A



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.



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.



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



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 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.



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.



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.



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 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.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.

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.