

SO6400S2X



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Vapore Combinato
Piattaforma Galileo	SteamOne
Sistema di pulizia	Smalto Ever Clean
Codice EAN	8017709312305



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
Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini Sì

Contaminuti

Sì

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima 50 °C
Temperatura massima 250 °C
N° di ripiani 5
Ventola Singola
N° di luci 1
Tipo di luce Alogene
Luce sostituibile dall'utente Sì
Potenza luce 40 W
Accensione luce all'apertura porta Sì
Resistenza suola - Potenza 1200 W
Resistenza cielo - Potenza 1000 W
Resistenza grill - Potenza 1700 W
Resistenza grill largo - Potenza 2700 W
Interruzione resistenze all'apertura della porta Sì
Apertura porta A ribalta

Porta a temperatura controllata
Porta smontabile Sì
Porta interna tuttovetro Sì
Vetro interno removibile Sì
N° vetri porta totale 3
Camino Fisso
Sistema di raffreddamento Tangenziale
Condotto di Raffreddamento Singolo
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 forzata

2.88 MJ

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 1.15 KWh

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 4.14 MJ

Consumo di energia per ciclo in convezione forzata 0.80 KWh

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

Dotazione Accessori Inclusi

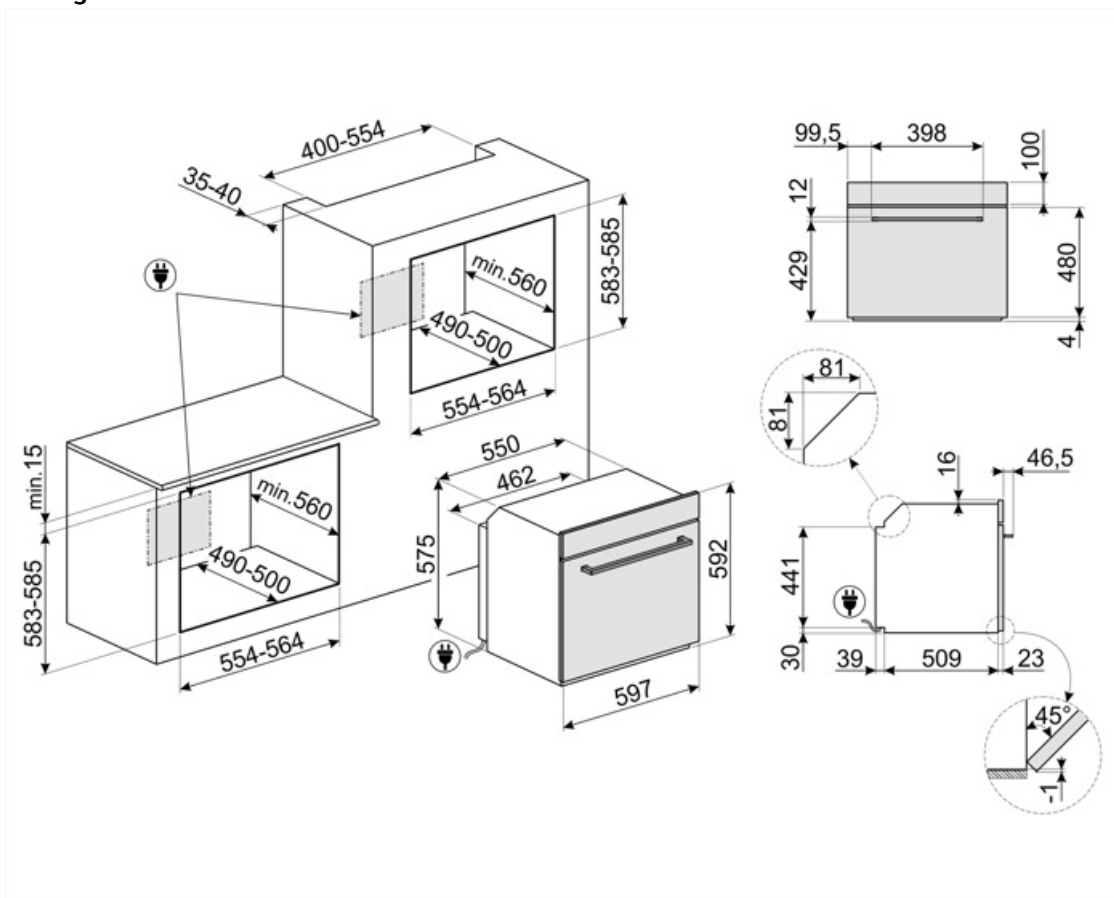
Griglia con stop 1
Bacinella smaltata (50mm) 1

Altro Kit di carico acqua

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 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.



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.



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



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 45cm e 60cm. Profondità 50 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti 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.



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.



Elettrico



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. Suggestiva 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.



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.



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 dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti 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.
-  **68 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.
-  **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 arrostiti 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 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 arrostiti di vitello, anatra arrostita 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.
-  **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 sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
-  **79 lt** Indica il volume utile della cavità del forno.