

# SO6400S2TR



<b>Categoria</b>	60 cm
<b>Famiglia</b>	Forno
<b>Alimentazione</b>	Elettrico
<b>Fonte di calore</b>	Elettrico
<b>Metodo di Cottura</b>	Vapore Combinato
<b>Piattaforma Galileo</b>	SteamOne
<b>Codice EAN</b>	8017709323783



## Estetica

<b>Estetica</b>	Selezione	<b>Tipo vetro</b>	Eclipse
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Finitura</b>	Antimpronta	<b>Tipo serigrafia</b>	Simboli
<b>Design</b>	Piatto	<b>Porta</b>	Con pannello
<b>Finitura componenti</b>	Inox	<b>Maniglia</b>	Squadrata Selezione
<b>Materiale</b>	Inox	<b>Colore maniglia</b>	Effetto inox
<b>Tipo Inox</b>	Satinato	<b>Logo</b>	Imbutito

## Comandi

			
<b>Nome display</b>	DigiScreen	<b>N° manopole</b>	2
<b>Tecnologia display</b>	LED	<b>Manopole</b>	Restyling Selezione
<b>Regolazione comandi</b>	Manopole e tasti touch		

## Programmi / Funzioni

**N° funzioni di cottura** 6  
**Funzioni cottura tradizionali**

 Statico	 Ventilato	 Eco
 Grill largo	 Base	

## Funzioni di cottura con vapore



## Altre funzioni vapore



## 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



Temperatura minima	50 °C	Porta	a temperatura controllata
Temperatura massima	250 °C	Porta smontabile	Sì
N° di ripiani	5	Porta interna tuttovetro	Sì
Tipo di ripiani	Telai in metallo	Vetro interno removibile	Sì
Ventola	Singola	N° vetri porta totale	3
N° di luci	1	Termostato di sicurezza	Sì
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



Classe di efficienza energetica	A	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	2.88 MJ
---------------------------------	---	--	---------

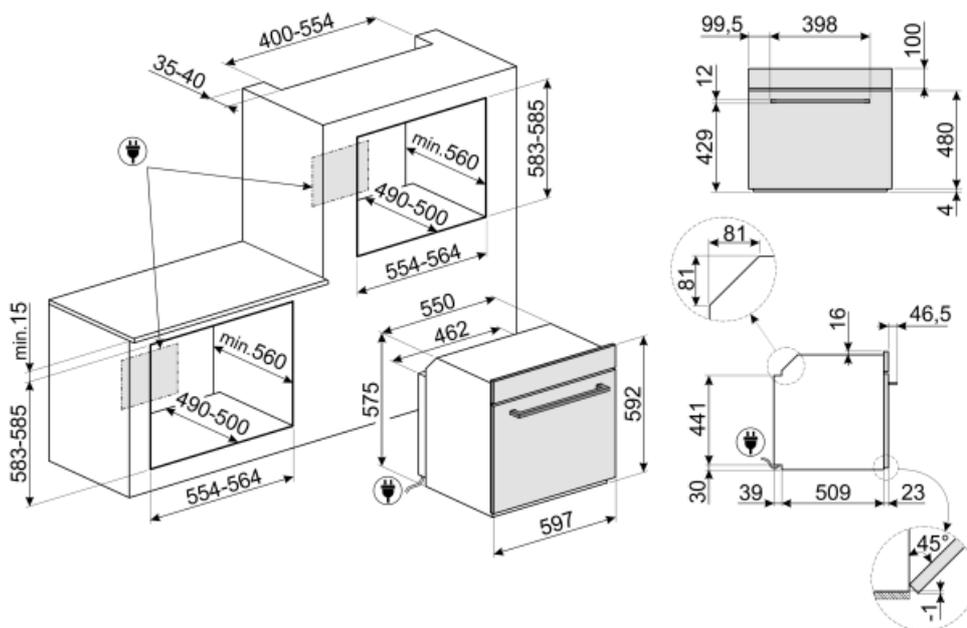
<b>Volume netto della cavità</b>	68 l	<b>Consumo di energia per ciclo in convezione forzata</b>	0.80 kWh
<b>Consumo di energia per ciclo in convezione naturale</b>	1.15 kWh	<b>Numero di cavità</b>	1
<b>Consumo di energia per ciclo in convezione naturale</b>	4.14 MJ	<b>Indice di efficienza energetica</b>	95.2 %

## Dotazione Accessori Inclusi

<b>Griglia con stop</b>	1	<b>Altro</b>	Kit di carico acqua
<b>Bacinella smaltata (50mm)</b>	1		

## Collegamento Elettrico

<b>Tensione</b>	220-240 V	<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Corrente</b>	13 A	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	115 cm
<b>Dati nominali di collegamento elettrico</b>	2900 W		



## Accessori non inclusi



### 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



### 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 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.



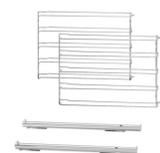
### ET50

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



### GTP2F

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



### 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



### 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.



**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.



**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



**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.



**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.



**A:** La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



**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, arrostiti 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 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 arrostito 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.
-  **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.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**