

SO6100S2N



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Vapore Combinato
Piattaforma Galileo	SteamOne
Codice EAN	8017709300463



Estetica

Estetica	Linea	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Nero	Porta	Tuttovetro
Finitura	Lucido	Maniglia	Linea
Design	Piatto	Colore maniglia	Cromato
Materiale	Vetro	Logo	Serigrafato
Tipo vetro	Clear1	Manopole	Linea
Colore serigrafia	Grigio		

Comandi



Nome display	DigiScreen	Regolazione comandi	Manopole e tasti touch
Tecnologia display	LED	N° manopole	2

Programmi / Funzioni

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

Sì

Contaminuti impostabili 1

Blocco Tasti/ Sicurezza Sì

Bambini

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 Sì

all'apertura porta

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 Tangenziale

raffreddamento

Condotto di Singolo

Raffreddamento

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
naturale 1.15 kWh

Consumo di energia per
ciclo in convezione
forzata 2.88 MJ

Consumo di energia per
ciclo in convezione
forzata 0.80 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
Bacinella smaltata (50mm) 1

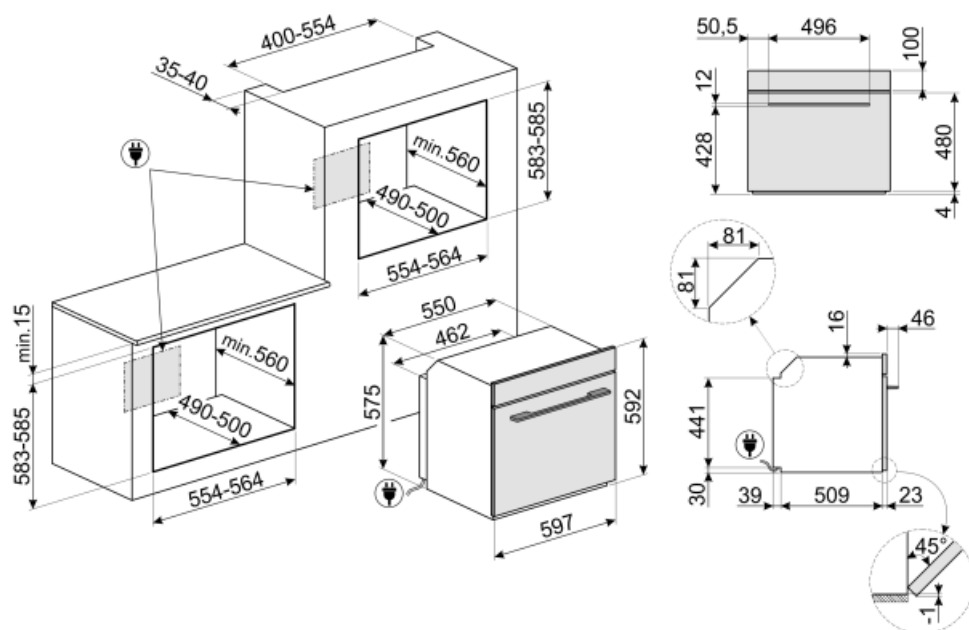
Altro

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

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

SFLK1



Blocco sicurezza

PR3845X



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

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.

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.

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

ET50



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. 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

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.

Prodotti alternativi



S06100S2B3

Nero



S06100S2S

Silver

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.



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.



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.



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 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.
 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: 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 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.
 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.	 2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
 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 sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
 Indica il volume utile della cavità del forno.	 Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch