

# SO6400S2B



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Steam
Tecnologia a vapor	SteamOne
Sistema de limpeza	No
Pizza Oven	No
EAN code	8017709324940



## Aesthetics

Aesthetic	Selezione	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	Door	Full glass
Acabamento	Brilhante	Handle	Selection squared
Série	Plano	Handle Colour	Black
Material	Glass	Logotipo	Logotipo serigrafado
Type of steel	Brushed	Control knobs	Cucina restyling
Glass Type	Clear	Controls colour	Black
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

## Controls

			
Nome	DigiScreen	Control setting	Botões e botões de toque
Tecnologia	LED	No. of controls	2

## Programs / Functions

No. of cooking functions 6  
Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Eco




Large grill




Base

## Funções de cozimento com vapor

 Fan assisted

## Other Steam functions

 Water outlet

## Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	No
Timer	1	Demo-tutorial mode	No
Controls Lock / Child Safety	Yes	Touch guide	No
Other options	No	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	No
Multi-step cooking	No	GO Instantâneo	No

## Technical Features



Minimum Temperature	50 °C	Door	Temperate door
Maximum temperature	250 °C	Removable door	Yes
No. of shelves	5	Full glass inner door	Yes
N. of fans	1	Removable inner door	Yes
No. of lights	1	Total no. of door glasses	3
Light type	Halogen	Soft Close hinges	No
User-replaceable light	Yes	Chaminé	Fixa
Light Power	40 W	Cooling system	Tangential
Light when door is opened	Yes	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Lower heating element power	1200 W	Faixa de vapor	20 - 40%
Upper heating element - Power	1000 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	353x470x401 mm
Grill element - power	1700 W	Temperature control	Electronic
Large grill - Power	2700 W	Cavity material	Ever clean Enamel
Heating suspended when door is opened	Yes	Carregamento de água	Gaveta, manual
Door opening type	Standard opening	Capacidade do depósito	0,8 l

## Performance / Energy Label



Energy efficiency class A

Net volume of the cavity 68 l  
 Energy consumption per cycle in conventional mode 1.15 kWh  
 Consumo de energia em modo convencional 4.14 MJ

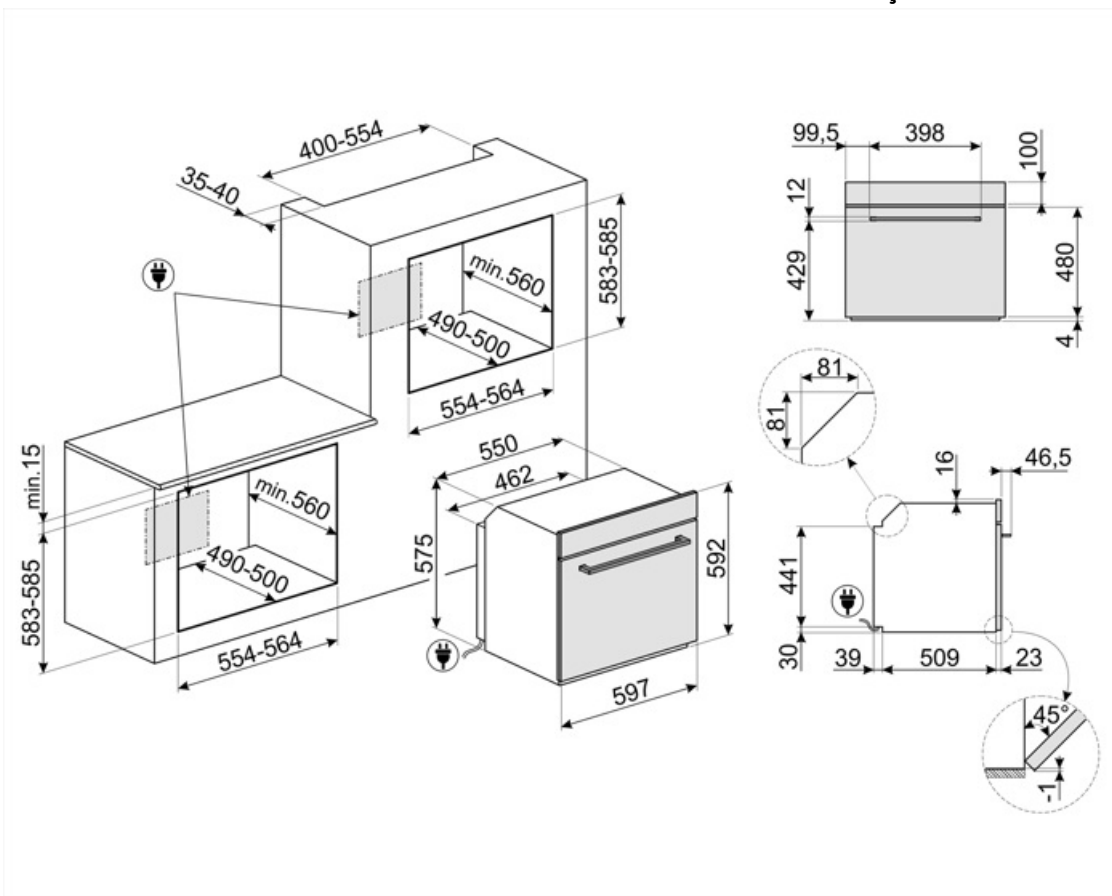
Consumo de energia na convecção de ar forçado 2.88 MJ  
 Energy consumption per cycle in fan-forced convection 0.80 kWh  
 Number of cavities 1  
 Energy efficiency index 95,2 %

## Accessories Included

Rack with back stop	1	Other	kit de carregamento de água
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1		

## Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	2900 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm



## Compatible Accessories

### ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### GTP2F

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível), adequadas para fornos tradicionais. Fabricados em aço inoxidável, garantem estabilidade e facilitam a extração suave das bandejas. O kit inclui as armações laterais, para substituir as já fornecidas no forno. Os quadros do kit são essenciais para poder instalar os trilhos telescópicos



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável  
largura: 315mm comprimento : 325mm



### SFLK1

Bloqueio para crianças



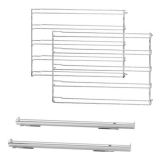
### ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm de profundidade



### GTT2F

Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível), adequadas para fornos tradicionais. Fabricadas em aço inoxidável, garantem estabilidade e facilitam a suave extração das bandejas O kit inclui as armações laterais, para substituir as já fornecidas no forno. Os quadros do kit são essenciais para poder instalar os trilhos telescópicos



### PR3845N

Tampa preta para móveis quando, em coluna, estão instalados mais fornos























### STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos  
Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary

	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
	Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.		Elétrico
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pasteleria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
	Ventilador combinado com cozinha tradicional, onde o calor é gerado a partir de cima e abaixo, fornece calor uniforme. A adição da função vapor permite os mesmos resultados de cozimento em menos tempo.		FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
	Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.		O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
	Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.		O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.
	Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.		A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



...



Sistema de carregamento manual de água: É possível carregar o tanque em menos de 40 segundos. O carregamento é feito manualmente graças a um funil especial incluído.