

SO6400S2X



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	8017709312305



Aesthetics

Aesthetic	Selezione	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Colour	Stainless steel	Tipo de serigrafia	Símbolos
Acabamento	Anti-dedadas	Door	With panel
Série	Plano	Handle	Selection squared
Component finish	Stainless steel	Handle Colour	Steel effect
Material	Stainless steel	Logotipo	Logotipo embutido
Type of steel	Brushed	Control knobs	Cucina restyling
Glass Type	Eclipse		

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

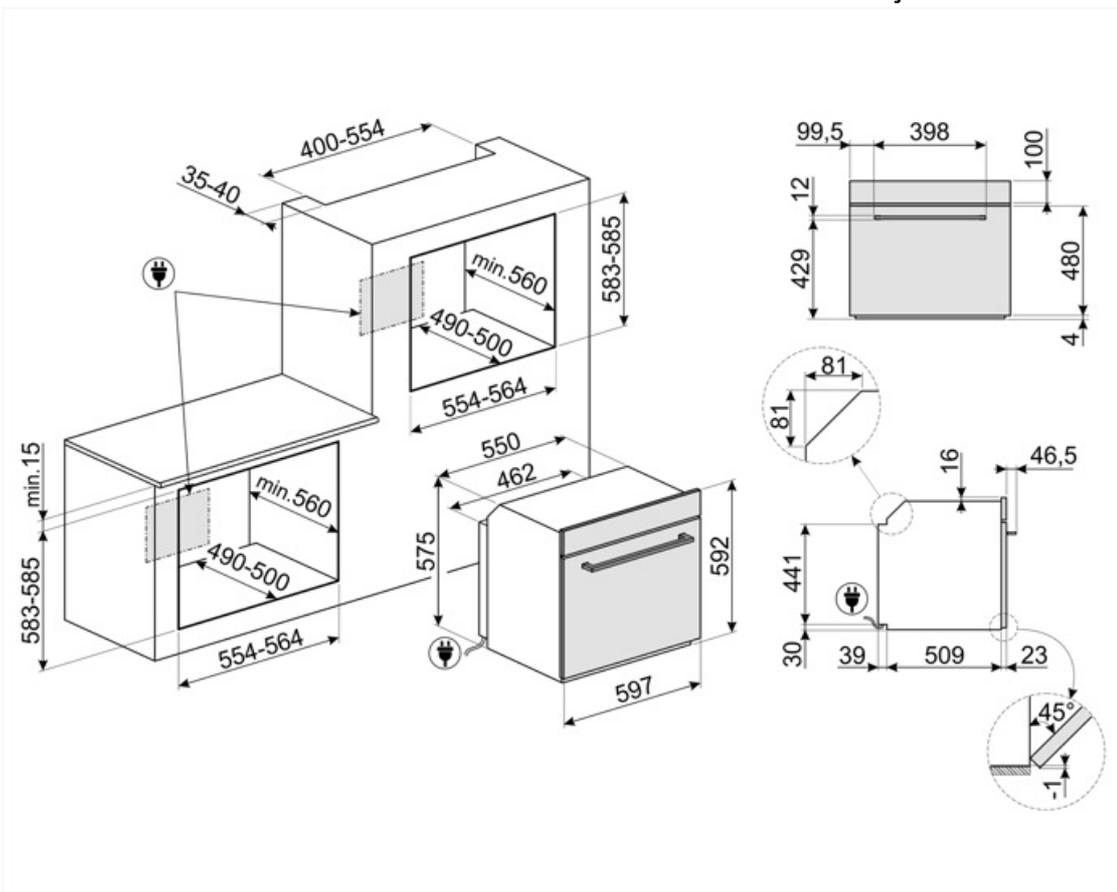
Consumo de energia na convecção de ar forçado 2.88 MJ
 Energy consumption per cycle in fan-forced convection 0.80 kWh
 Number of cavities 1
 Energy efficiency index 95.2 %

Accessories Included

Rack with back stop	1	Catalytic Panels	No
Bandeja profunda esmaltada (50mm)	1	Other	kit de carregamento de água

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

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



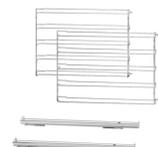
ET20

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



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



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

 <p>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.</p>	 <p>Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.</p>
 <p>R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos</p>	 <p>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.</p>
 <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>	 <p>...</p>
 <p>Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.</p>	 <p>Elétrico</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.</p>
 <p>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p>
 <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>	 <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>
 <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>	 <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p>
 <p>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.</p>	 <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>



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