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

Technical Features

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

Performance / Energy Label

Energy efficiency class	A

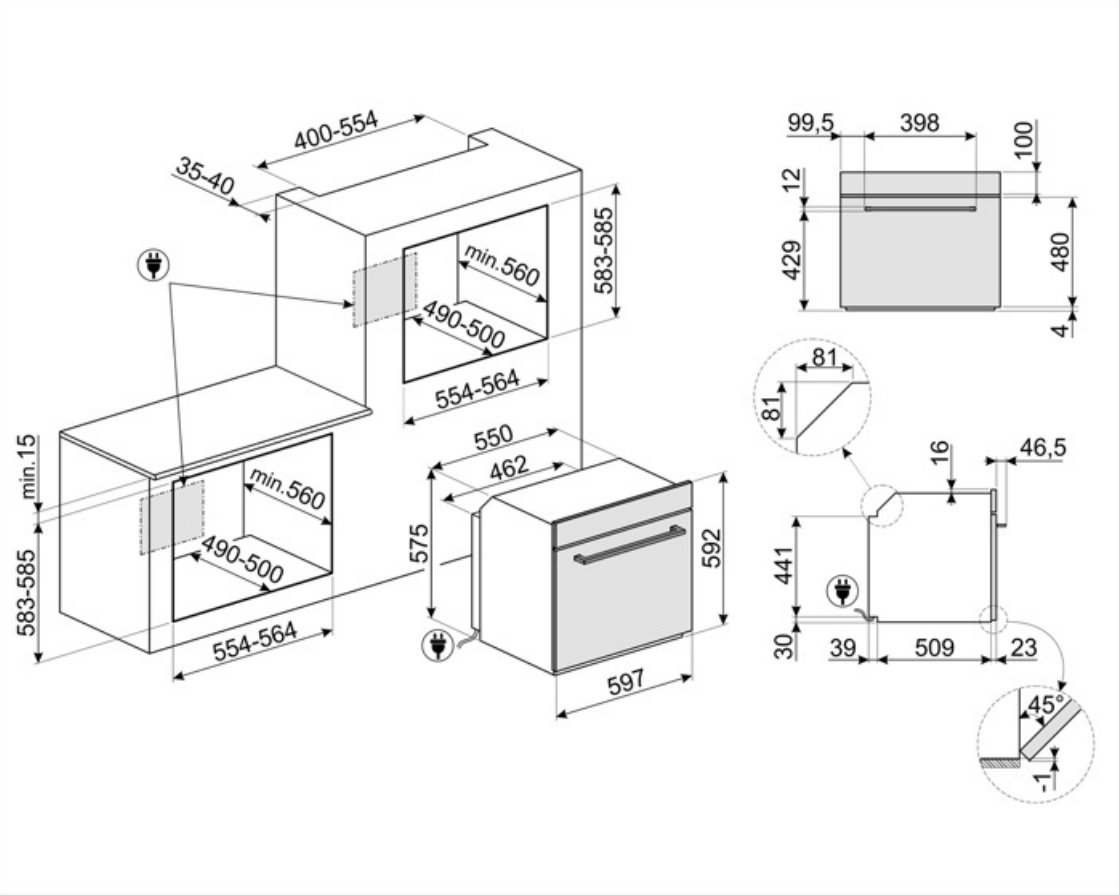
Net volume of the cavity	68 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.15 KWh
Consumo de energia em modo convencional	4.14 MJ
Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.88 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.80 KWh
Number of cavities	1
Energy efficiency index	95.2 %

Accessories Included

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

Electrical Connection

Plug	No
Voltage	220-240 V
Current	13 A
Nominal power	2900 W
Frequency (Hz)	50/60 Hz
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.

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.

ET20

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

ET50

Tabuleiro esmaltado, 50mm 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

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

PALPZ

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

PR3845N

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

SFLK1

Bloqueio para crianças

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

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.

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Elétrico

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.

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.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

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.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

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.

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

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.

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.

...

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.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

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.