SO6401S2B

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	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709329266

Aesthetics

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

Controls

Nome	CompactScreen	**Control setting**	Knobs
Tecnologia	LCD	**No. of controls**	2

Programs / Functions

No. of cooking functions	11

Traditional cooking functions

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Turbo
- Eco
- Large grill
- Fan grill (large)
- Base
- Circulaire + bottom
- Pizza

Funções de cozimento com vapor

- Fan assisted

Other Steam functions

- Water outlet
- Descaling

Other functions

- Defrost by time
- Proving
- Sabbath

Cleaning functions

- Vapor Clean

Options

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

Technical Features

Minimum Temperature	30 °C
Maximum temperature	280 °C
No. of shelves	5
N. of fans	1
No. of lights	1
Light type	Halogen
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
Total no. of door glasses	3
Soft Close hinges	Yes
Chaminé	Fixa
Cooling system	Tangential

User-replaceable light	Yes
Light Power	40 W
Light when door is opened	Yes
Lower heating element power	1200 W
Grill element - power	1750 W
Circular heating element - Power	2000 W
Heating suspended when door is opened	Yes
Door opening type	Standard opening
Door	Temperate door
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

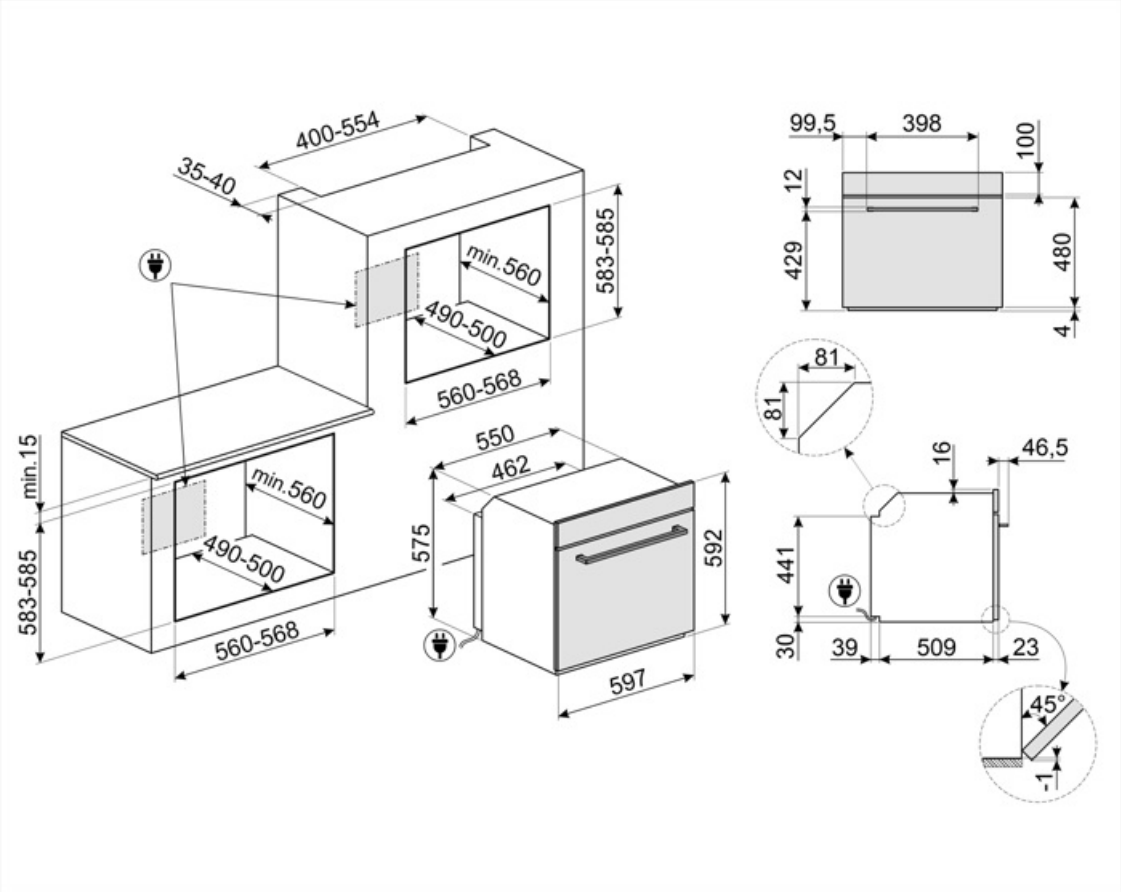
Energy efficiency class	A+
Net volume of the cavity	68 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.15 KWh
Consumo de energia em modo convencional	4.14 MJ
Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.45 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.68 KWh
Number of cavities	1
Energy efficiency index	81 %

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	3000 W
Frequency (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
12
429
480
4
81
81
16
46,5
441
30
39
509
23
45°
1

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

GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

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

GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de 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

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.

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.

Descongelar pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.

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.

Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.

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

A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.

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

Função de descalcificação: É essencial remover o excesso de depósitos de calcário no tanque e permitir o bom funcionamento do produto. A necessidade de realizar esta operação é sinalizada pelo próprio produto.

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.

Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos 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 com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para 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.

Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.

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.

Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos.

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.

Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.

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.

KEEP_WARM_72dpi

O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto

Sábado Esta função permite cozinhar alimentos durante o sábado, o feriado de descanso na religião judaica, respeitando os preceitos. O forno funciona

Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente.

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

...