

# **SF6400TB**





Dimensões 60 cm Forno Família Tipo de energia Elétrico Fonte de energia do forno Elétrico

Tipo de cocção Termoventilado Sistema de limpeza VaporClean Código EAN 8017709324902



## Design

Selezione Tipo de serigrafia Símbolos Design Estética da porta Totalmente em vidro Cor Preto **Acabamentos** Polido **Puxador** Selezione Cor do puxador Série Plano Preto Vidro Logótipo Material Logótipo serigrafado Escovado Comandos Selezione Tipo de aço inox Tipo de vidro Clear1 Cor dos comandos Cor da serigrafia Cinzento

Comandos em preto

## **Comandos**



Display DigiScreen Comandos Manípulos e botões touch N° de comandos Tecnologia Display Display com LEDs 2

# Programas / Funções

N° funções 8 Programas automáticos Νo Receitas pessoais No



# Funções de forno

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

Eco

Grill



Grill ventilado

Base

## Outras funções

Descongelar por tempo

## Programa de limpeza



VaporClean

# Opções



Opções de programação Programador de início e de

do tempo de cocção fim **Temporizador** Sim Pré aquecimento rápido Sim

# Especificações técnicas















60°C Temperatura mínima Temperatura máxima 250 °C N° de níveis para 5 tabuleiros N° de ventiladores 1 N° de lâmpadas Tipo de iluminação Halogénio Lâmpada substituível Sim pelo utilizador Potência das lâmpadas 40 W lluminação na abertura Sim

da porta Potência da resistência 1200 W inferior

Potência da resistência 1000 W superior Potência da resistência 1700 W

Potência do grill largo 2700 W Potência da resistência 2000 W circular

Interrupção das Sim resistências na abertura da porta

Abertura da porta Aba para baixo Tecnologia de Porta de temperatura controlada temperatura da porta Porta desmontável Sim Porta interna Sim totalmente em vidro

Vidro interno removível Sim N° de vidros da porta 3 Chaminé Fixa Sistema de Tangencial

arrefecimento Circuito de

Circuito de arrefecimento arrefecimento simples

Sim

Redução da velocidade do sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do 360x460x425 mm interior da cavidade

**SMEG SPA** 14/12/2025

(AxLxP)



Controlo da temperatura Controlo eletromecânico da

temperatura Material da cavidade Esmalte EverClean

# Performance / Etiqueta energética





Classe energética Α Volume útil 70 I Consumo de energia por 1,15 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 4,14 MJ

ciclo na convecção

natural:

Consumo de energia por 2,88 MJ

ciclo na convecção

forçada

Consumo de energia por 0,80 kWh

ciclo na convecção

forçada

N° de fornos Índice de eficiência 95,2 %

energética

## Acessórios incluídos

Grelha com travão 1 Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

# Ligação elétrica

Tensão (Volts) Corrente (Amperes) Potência elétrica

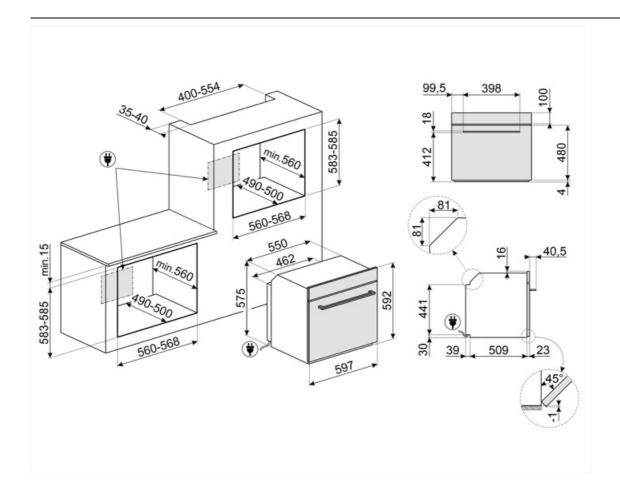
220-240 V 13 A 3000 W

Frequência (Hz) Comprimento do cabo de alimentação

50/60 Hz 150 cm

nominal







## Acessórios Compatíveis

#### BN620-1



Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



### **BN640**

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.





Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

### **PALPZ**



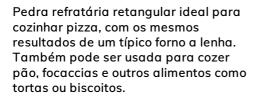
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

#### PR3845X



Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

### STONE2







## Symbols glossary



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.





lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Pré-aquecimento: esta opção pode ser usada para alcançar a temperatura desejada em poucos minutos.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.