

SF6400TB



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709324902



Design

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

Comandos



Display	DigiScreen	Comandos	Manípulos e botões touch
Tecnologia Display	Display com LEDs	Nº de comandos	2

Programas / Funções

Nº funções	8
Programas automáticos	No
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



Capacidade (L)	72 l	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Temperatura mínima	60 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Temperatura máxima	250 °C	Tecnologia de temperatura da porta	Porta de temperatura controlada
Nº de níveis para tabuleiros	5	Porta desmontável	Sim
Nº de ventiladores	1	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de lâmpadas	1	Vidro interno removível	Sim
Tipo de iluminação	Halogénio	Nº de vidros da porta	3
Lâmpada substituível pelo utilizador	Sim	Chaminé	Fixa
Potência das lâmpadas	40 W	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Illuminação na abertura da porta	Sim	Círculo de arrefecimento	Círculo de arrefecimento simples
Potência da resistência inferior	1200 W	Redução da velocidade do sistema de arrefecimento	Sim
Potência da resistência superior	1000 W	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360x460x425 mm
Potência da resistência grill	1700 W		
Potência do grill largo	2700 W		
Potência da resistência circular	2000 W		

Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Material da cavidade	Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética



Classe energética A
Volume útil 70 l
Consumo de energia por ciclo na convecção natural 1,15 kWh
Consumo de energia por ciclo na convecção natural: 4,14 MJ

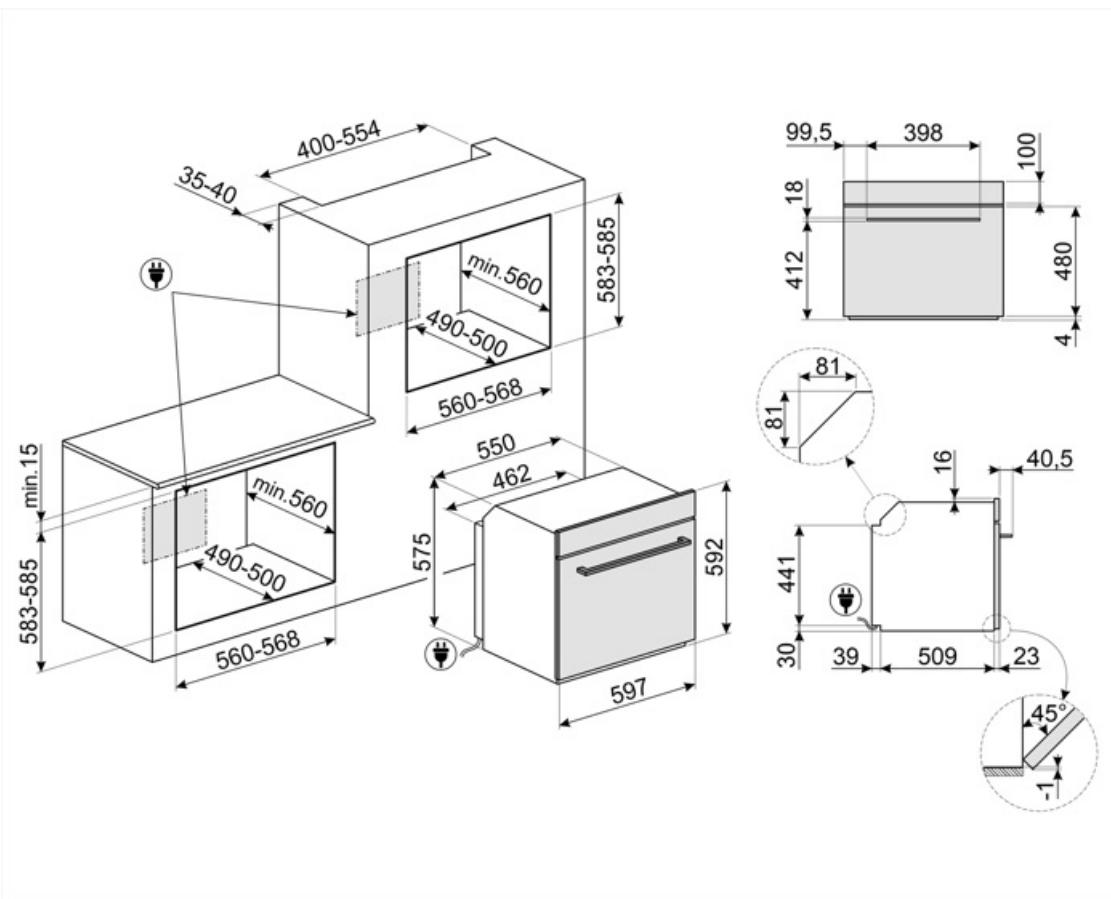
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 2,88 MJ
Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 0,80 kWh
Nº de fornos 1
Índice de eficiência energética 95,2 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão 1 **Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade** 1

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Potência elétrica nominal	3000 W		



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.

GTP



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

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

STONE2



Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.

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.



GTT

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



PR3845X

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

Symbols glossary

 A ^b	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.		Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.
	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 prover 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 quantidades, 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.



Iluminação 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.