

SF6400TBA



Categoria 60 cm **Famiglia** Forno Alimentazione Elettrico Fonte di calore Elettrico

Metodo di Cottura Termoventilato Sistema di pulizia Vapor Clean **Codice EAN** 8017709333959



Estetica

Estetica Selezione Colore Nero **Finitura** Lucido Design Piatto Materiale Vetro Tipo Inox Satinato Tipo vetro Clear1

Colore serigrafia Grigio Tipo serigrafia **Porta**

Maniglia

Colore maniglia

Logo

Manopole

Colore manopole

Simboli

Tuttovetro Squadrata Selezione

Nero

Serigrafato

Restyling Selezione

Nero

Comandi



Nome display DigiScreen Tecnologia display LED N° manopole

Regolazione comandi

Manopole e tasti touch

2

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Statico

Ventilato

Termo-ventilato

Turbo

Eco

Grill largo

Grill largo ventilato

Funzioni cottura tradizionali



Base



Pizza

09/05/2025 **SMEG SPA**



Altre funzioni



Scongelamento a tempo



Lievitazione



Air-Fry

Funzioni pulizia



Vapor clean

Opzioni

Opzioni di

Partenza programmata e

programmazione tempo

fine cottura con

spegnimento automatico

Contaminuti

Contaminuti impostabili 1

Caratteristiche Tecniche



Ventola

N° di luci

Tipo di luce













Temperatura minima Temperatura massima N° di ripiani

50 °C 250 °C

5

Singola

1 Alogene

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Luce sostituibile Sì

dall'utente

Potenza luce 40 W Accensione luce Sì

all'apertura porta

Resistenza suola -Potenza

Resistenza cielo -Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Interruzione resistenze Sì all'apertura della porta

Apertura porta

Porta

a temperatura controllata Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì N° vetri porta totale

3 Camino Fisso

Sistema di raffreddamento

Condotto di

Raffreddamento Riduzione Velocità

Sistema di

Raffreddamento

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura Materiale della cavità

Tangenziale

A ribalta

Singolo

Sì

360x460x425 mm

Elettromeccanico

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica





Classe di efficienza

energetica

Consumo di energia per 2.88 MJ ciclo in convezione

forzata

Volume netto della cavità

70 I

Consumo di energia per 0.80 KWh ciclo in convezione

1

forzata

ciclo in convezione naturale

Consumo di energia per 1.15 KWh

Numero di cavità

09/05/2025 **SMEG SPA**



Consumo di energia per 4.14 MJ ciclo in convezione naturale

Indice di efficienza energetica 95.2 %

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop 1 Bacinella smaltata (40 1

mm)

Air fry

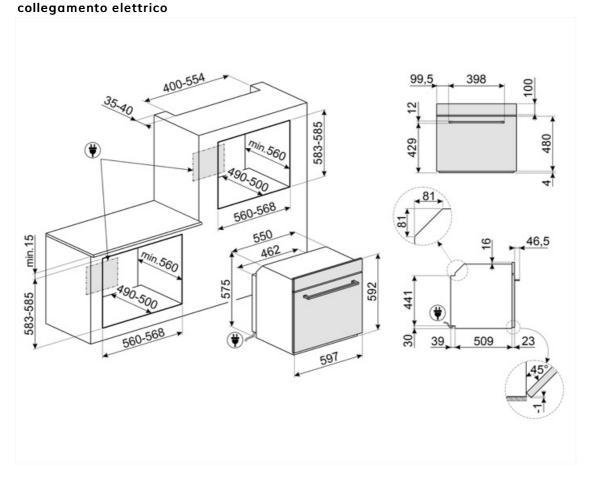
1

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V
Corrente 13 A
Dati nominali di 3000 W

Frequenza 50 Lunghezza cavo di 15 alimentazione

50/60 Hz 150 cm





Accessori Compatibili

BN620-1



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

GTP



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.





Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

PR3845X



Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



Glossario simboli





Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura



Funzione cottura dedicata per il cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.





ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.