

SF6400TBA2





Categoria60 cmFamigliaFornoAlimentazioneElettricoFonte di caloreElettrico

Metodo di CotturaTermoventilatoSistema di puliziaVapor CleanCodice EAN8017709349196



Estetica

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

Tipo serigrafia Simboli
Porta Tuttovetro
Maniglia Squadrata Selezione
Colore maniglia Nero

Logo Serigrafato

Manopole Restyling Selezione

Colore manopole Nero

Comandi



Nome displayDigiScreenRegolazione comandiManopole e tasti touchTecnologia displayLEDNº manopole2

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali

Statico

®

Ventilato

&

Termo-ventilato

®

Turbo

ECO

•---

Grill largo

ૠ

Grill largo ventilato



Base

Eco

Pizza



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

250 °C

5

Singola 1

Alogene

Sì

Luce sostituibile dall'utente

Potenza luce Accensione luce Sì

all'apertura porta

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza Resistenza circolare -

Potenza



50 °C

40 W

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Interruzione resistenze

all'apertura della porta Apertura porta

A ribalta **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

Singolo

Sì

Tangenziale

Sì

360x460x425 mm

Elettromeccanico

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



cavità

naturale



Classe di efficienza energetica

Volume netto della

ciclo in convezione

70 I

Consumo di energia per 1,15 kWh

forzata

Consumo di energia per 0,80 kWh

Consumo di energia per 2,88 MJ

ciclo in convezione

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità 1



Consumo di energia per 4,14 MJ ciclo in convezione naturale Indice di efficienza energetica 95,2 %

Dotazione accessori Inclusi

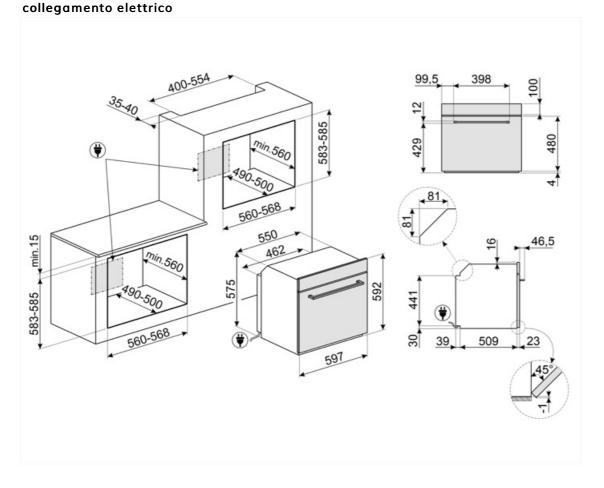
Griglia con stop 1 Bacinella smaltata (40 1 mm) Air fry

1

Collegamento Elettrico

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

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione 50/60 Hz 150 cm





Accessori Compatibili

BN620-1



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

Guide telescopiche ad estrazione

tradizionali. Realizzate in acciaio,

parziale su un livello per forni

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.

GTT



Guide telescopiche ad estrazione

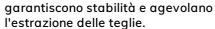


totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

PR3845X



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



GTP



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.

STONE2



Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1.8 x P37.5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.



Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



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.



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.



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.



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



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.