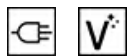


SF6400TVS



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709258153



Estetica

Estetica	Selezione	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Silver	Porta	Con 2 listelli
Design	Piatto	Maniglia	Squadrata Selezione
Finitura componenti	Inox	Colore maniglia	Effetto inox
Materiale	Vetro	Logo	Serigrafato
Tipo Inox	Satinato	Manopole	Restyling Selezione
Tipo vetro	Stopsol	Colore manopole	Effetto inox
Colore serigrafia	Grigio		

Comandi



Nome display	DigiScreen	Regolazione comandi	Manopole e tasti touch
Tecnologia display	LED	N° manopole	2

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 8

Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base	

Altre funzioni



Scongelamento a tempo

Funzioni pulizia



Vapor clean

Opzioni



Opzioni di
programmazione tempo

Partenza programmata e
fine cottura con
spegnimento automatico

Contaminuti impostabili 1
Pre-riscaldamento
rapido Sì

Contaminuti

Sì

Caratteristiche Tecniche



Temperatura minima

50 °C

Temperatura massima

250 °C

N° di ripiani

5

Ventola

Singola

N° di luci

1

Tipo di luce

Alogene

Luce sostituibile
dall'utente

Sì

Potenza luce

40 W

Accensione luce
all'apertura porta

Sì

Resistenza suola -
Potenza

1200 W

Resistenza cielo -
Potenza

1000 W

Resistenza grill -
Potenza

1700 W

Resistenza grill largo -
Potenza

2700 W

Resistenza circolare -
Potenza

2000 W

Interruzione resistenze
all'apertura della porta

Sì

Apertura porta

A ribalta

Porta

a temperatura controllata

Porta smontabile

Sì

Porta interna tuttovetro

Sì

Vetro interno removibile

Sì

N° vetri porta totale

3

Sistema di
raffreddamento

Tangenziale

Condotto di
Raffreddamento

Singolo

Riduzione Velocità

Sì

Sistema di
Raffreddamento

Dimensioni utili interno
cavità (hxlxp)

360x460x425 mm

Regolazione della
temperatura

Elettromeccanico

Materiale della cavità

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza
energetica

A

Volume netto della
cavità

70 l

Consumo di energia per
ciclo in convezione
forzata 2.88 MJ

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 1.15 KWh

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 4.14 MJ

Consumo di energia per ciclo in convezione forzata 0.80 KWh

Numero di cavità 1
Indice di efficienza energetica 95,2 %

Dotazione Accessori Inclusi

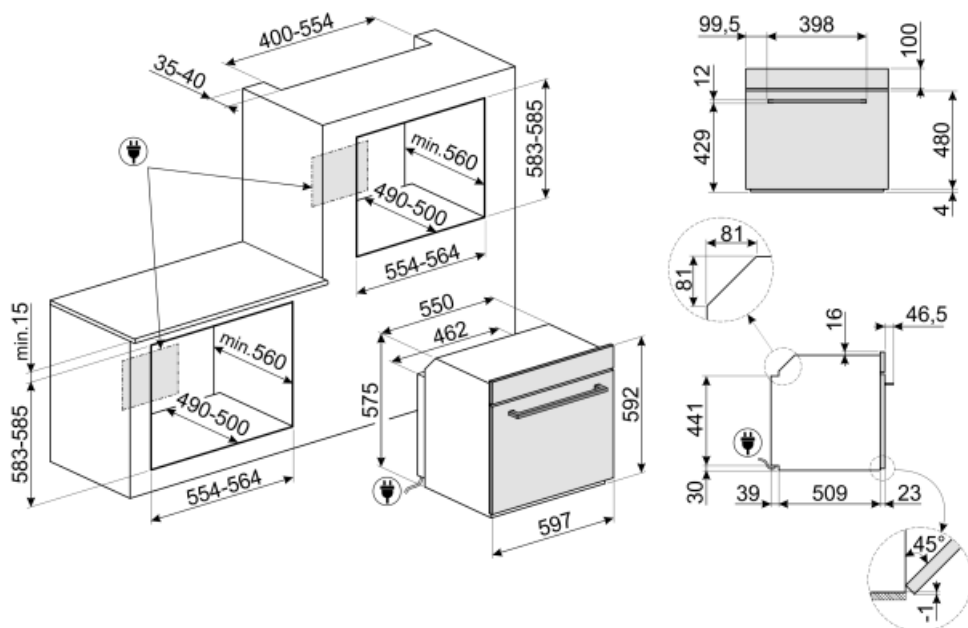
Griglia con stop 1

Bacinella smaltata (40 mm) 1

Collegamento Elettrico

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

Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione 115 cm



Accessori non inclusi

GTP



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

PRTX



Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.

PALPZ



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.

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.



PR3845X

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



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.



GTT

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

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.



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



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



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica 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.



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. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



Scongelo 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.



A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'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.



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.



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.

- | | | | |
|---|--|--|--|
|  | <p>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.</p> |  | <p>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.</p> |
|  | <p>Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.</p> |  | <p>Interno porta tuttovetro: L'interno della porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.</p> |
|  | <p>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.</p> |  | <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p> |
|  | <p>Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%.</p> |  | <p>5 livelli di cottura: I forni Smeg prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p> |
|  | <p>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.</p> |  | <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p> |