

SF64M3DS



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Combi Steam
Sistema de limpeza	No
Pizza Oven	No
EAN code	8017709265960



Aesthetics

Aesthetic	Selezione	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Silver	Door	Con 2 listelli
Série	Plano	Handle	Selection squared
Component finish	Stainless steel	Handle Colour	Steel effect
Material	Glass	Logotipo	Logotipo serigrafado
Type of steel	Brushed	Control knobs	Cucina restyling
Glass Type	Stopsol	Controls colour	Steel effect
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

Controls

Control setting	Knobs	No. of controls	3
-----------------	-------	-----------------	---

Programs / Functions

No. of cooking functions	9
Automatic programmes	No
Customisable recipes	No

## Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Circulaire



Turbo



Eco



Large grill



Fan grill (large)



Base

## Options

Time-setting options	Automatic end cooking
Minute minder	Yes
Timer	1
Controls Lock / Child Safety	No
Other options	No
Cooking with probe thermometer	No
Multi-step cooking	No

Showroom demo option	No
Demo-tutorial mode	No
Touch guide	No
Chronology	No
Rapid pre-heating	No
GO Instantâneo	No

## Technical Features



Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	250 °C
No. of shelves	5
N. of fans	1
No. of lights	1
Light type	Halogen
User-replaceable light	Yes
Light Power	40 W
Light when door is opened	Yes
Lower heating element power	1200 W
Upper heating element - Power	1000 W
Grill element - power	1700 W
Large grill - Power	2700 W
Circular heating element - Power	2000 W
Heating suspended when door is opened	Yes
Boiler - Power	1700 W

Door opening type	Standard opening
Door	Temperate door
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
Total no. of door glasses	3
Soft Close hinges	No
Cooling system	Tangential
Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Temperature control	Electro-mechanical
Cavity material	Ever clean Enamel
Carregamento de água	Tray, manual
Capacidade do depósito	250 ml

## Performance / Energy Label



Energy efficiency class A  
 Net volume of the cavity 63 l  
 Energy consumption per cycle in conventional mode 1,16 kWh  
 Consumo de energia em modo convencional 4,18 MJ

Consumo de energia na convecção de ar forçado 2,77 MJ  
 Energy consumption per cycle in fan-forced convection 0,77 kWh  
 Number of cavities 1  
 Energy efficiency index 95,1 %

## Accessories Included

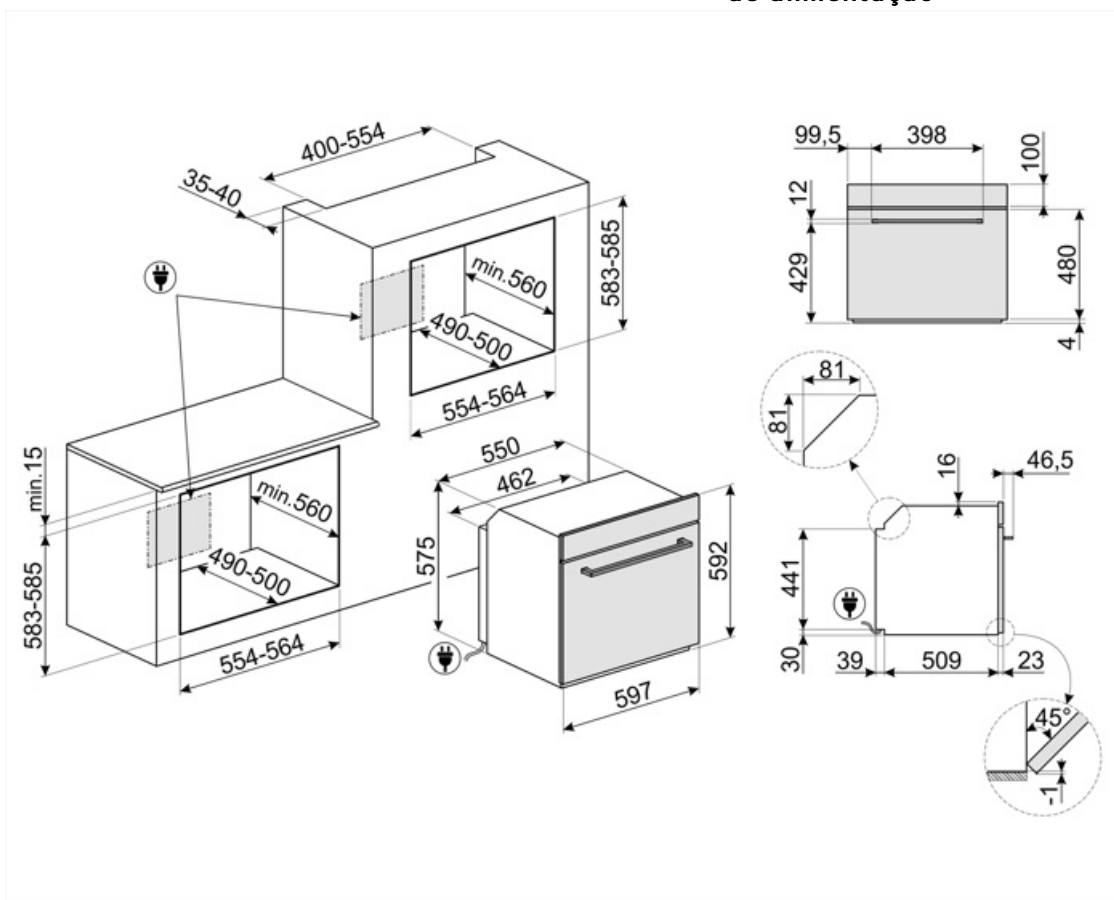
Rack with back stop 1  
 Enamelled deep tray (40mm) 1

Catalytic Panels No  
 Other No

## Electrical Connection

Voltage 220-240 V  
 Plug No  
 Current 13 A

Nominal power 3000 W  
 Frequency (Hz) 50/60 Hz  
 Comprimento do cabo de alimentação 115 cm

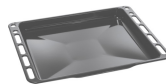


## Compatible Accessories



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável  
largura: 315mm comprimento : 325mm



### PR3845X















Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



### STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

## Symbols glossary

	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		Vapor combinado: os fornos podem ser usados como um forno a vapor ou como um forno tradicional ou, alternativamente, os dois métodos podem ser combinados.
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Um forno A VAPOR DIRETO tem 1 função de cozedura a vapor à qual o utilizador PODE adicionar vapor MANUALMENTE. A função é ativada quando o utilizador liga a função
	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.		Elétrico
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
	Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.		ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
	Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.		Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



**Circulaire com elementos superior e inferior:** O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.



**Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



**Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



**A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**



**Circulaire com auxílio de vapor:** Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozedura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozedura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.



**O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



**O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**



**A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**