SF64M3DX

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	8017709266912

Aesthetics

Aesthetic	Selezione	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Colour	Stainless steel	**Door**	With panel
Acabamento	Anti-dedadas	**Handle**	Selection squared
Série	Plano	**Handle Colour**	Steel effect
Material	Stainless steel	**Logotipo**	Logotipo embutido
Type of steel	Brushed	**Control knobs**	Cucina restyling
Glass Type	Eclipse	**Controls colour**	Steel effect
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

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 resfraimento	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

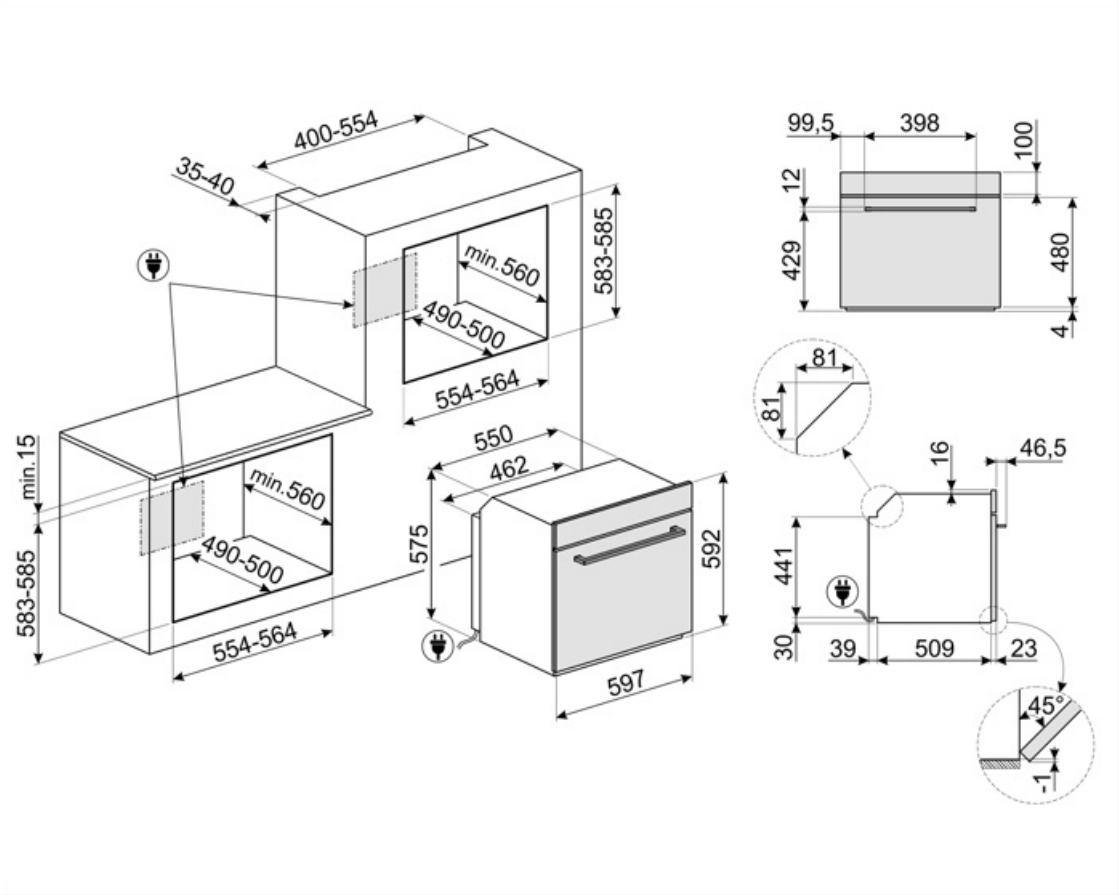
Energy efficiency class	A	**Consumo de energia na convecção de ar forçado**	2.77 MJ
Net volume of the cavity	63 l	**Energy consumption per cycle in fan-forced convection**	0.77 KWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.16 KWh	**Number of cavities**	1
Consumo de energia em modo convencional	4.18 MJ	**Energy efficiency index**	95,1 %

Accessories Included

Rack with back stop	1	**Catalytic Panels**	No
Enamelled deep tray (40mm)	1	**Other**	No

Electrical Connection

Plug	No	**Nominal power**	3000 W
Voltage	220-240 V	**Frequency (Hz)**	50/60 Hz
Current	13 A	**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

Symbols glossary

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

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.

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.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

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.

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.

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

Elétrico

Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.

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.

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.

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.

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.

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.

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.