

SF64M3TB





Dimensões60 cmFamíliaFornoTipo de energiaElétricoFonte de energia do fornoElétrico

Tipo de cocçãoTermoventiladoSistema de limpezaVaporCleanCódigo EAN8017709324896



Design

Símbolos Design Selezione Tipo de serigrafia Estética da porta Cor Preto Totalmente em vidro **Puxador Acabamentos** Polido Selezione Cor do puxador Série Plano Preto Material Vidro Logótipo Logótipo serigrafado Comandos Tipo de aço inox Escovado Selezione Tipo de vidro Clear1 Cor dos comandos Comandos em preto Cor da serigrafia Cinzento

Comandos

Comandos Nº de comandos 3

Programas / Funções

N° funções8Programas automáticosNoReceitas pessoaisNoFunções de fornoNo

Estático Ventilado Termoventilado

Turbo Eco Grill

Grill ventilado Base



Outras funções

Descongelar por tempo

Programa de limpeza



VaporClean

Opções

Opções de programação Programador de fim do tempo de cocção

Temporizador

Sim

Especificações técnicas















1200 W

1000 W

1700 W

Capacidade (L) 72 I Temperatura mínima 60°C 250 °C Temperatura máxima N° de níveis para 5 tabuleiros N° de ventiladores 1 N° de lâmpadas Tipo de iluminação Halogénio Lâmpada substituível Sim

pelo utilizador Potência das lâmpadas 40 W Iluminação na abertura Sim da porta

Potência da resistência inferior

Potência da resistência superior

Potência da resistência grill

Potência do grill largo 2700 W Potência da resistência 2000 W circular

Interrupção das Sim resistências na abertura

da porta

Abertura da porta Aba para baixo Tecnologia de Porta de temperatura temperatura da porta controlada

Porta desmontável Sim Porta interna Sim

totalmente em vidro

Vidro interno removível Sim 3 N° de vidros da porta Chaminé Fixa Sistema de **Tangencial**

arrefecimento

Circuito de Circuito de arrefecimento arrefecimento simples Redução da velocidade Sim

do sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do

interior da cavidade (AxLxP)

360x460x425 mm

Controlo da Controlo eletromecânico da

temperatura temperatura Material da cavidade Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética





Classe energética Α 70 I Volume útil Consumo de energia por 1,15 kWh

ciclo na convecção

natural

Consumo de energia por 2,88 MJ

ciclo na convecção

forçada



Consumo de energia por 4,14 MJ ciclo na convecção natural:

Consumo de energia por 0,80 kWh ciclo na convecção forçada

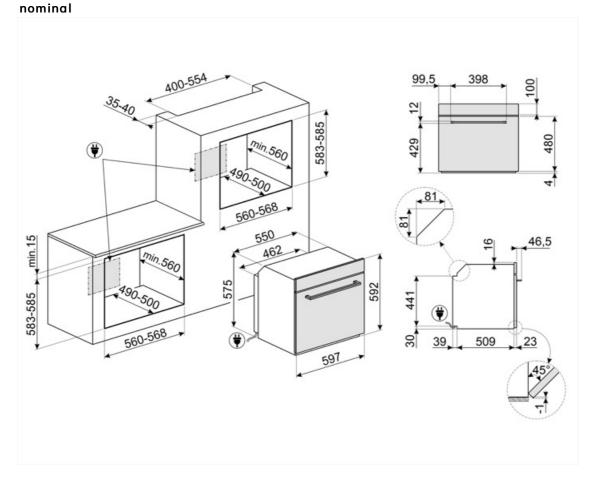
N° de fornos 1 Índice de eficiência 95,2 % energética

Acessórios incluídos

Grelha com travão 1 Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

Ligação elétrica

Tensão (Volts)220-240 VFrequência (Hz)50/60 HzCorrente (Amperes)13 AComprimento do cabo150 cmPotência elétrica3000 Wde alimentação





Acessórios Compatíveis

BN620-1



Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.

BN640

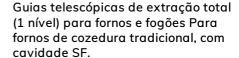
Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.

GTP



Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

GTT



PALPZ



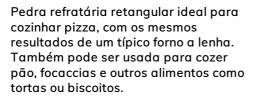
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

PR3845X



Perfil em aço inox para instalação de fornos em coluna. Com tratamento para impedir marcas de impressões digitais.

STONE2







Symbols glossary



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.





lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.