

SF64M3TVN



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709268107



Aesthetics

Aesthetic	Selezione	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	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	Clear	Controls colour	Steel effect
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		









Controls

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

Programs / Functions

No. of cooking functions	8
Automatic programmes	No
Customisable recipes	No

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	

Other functions

 Defrost by time
--

Cleaning functions

 Vapor Clean
--

Options

Time-setting options	Automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	No
Timer	1	Demo-tutorial mode	No
Controls Lock / Child Safety	No	Touch guide	No
Other options	No	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	No
Multi-step cooking	No	GO Instantâneo	No

Technical Features



Minimum Temperature	50 °C	Heating suspended when door is opened	Yes
Maximum temperature	250 °C	Door opening type	Standard opening
No. of shelves	5	Door	Temperate door
N. of fans	1	Removable door	Yes
No. of lights	1	Full glass inner door	Yes
Light type	Halogen	Removable inner door	Yes
User-replaceable light	Yes	Total no. of door glasses	3
Light Power	40 W	Soft Close hinges	No
Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1200 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Upper heating element - Power	1000 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Grill element - power	1700 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Large grill - Power	2700 W		
Circular heating element - Power	2000 W		

Temperature control	Electro-mechanical
Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A
Net volume of the cavity	70 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.15 kWh
Consumo de energia em modo convencional	4.14 MJ

Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.88 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.80 kWh
Number of cavities	1
Energy efficiency index	95,2 %

Accessories Included

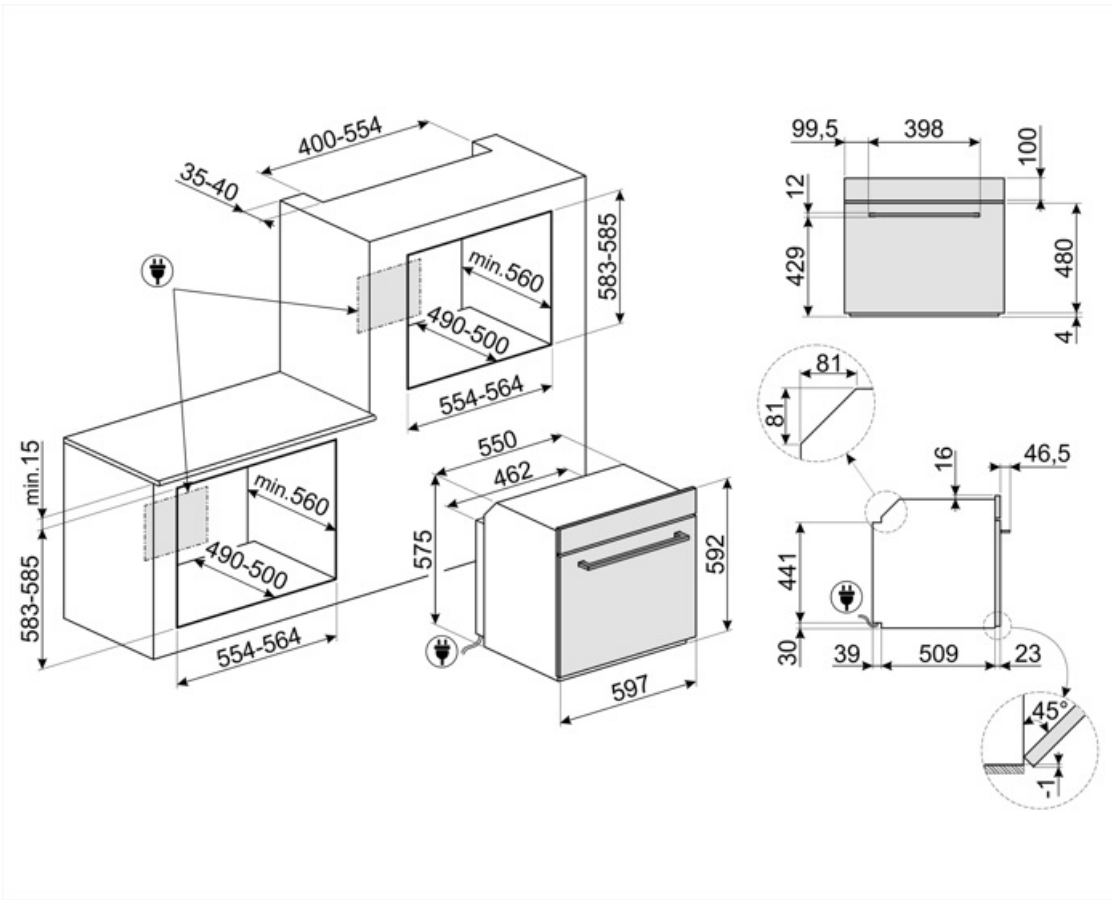
Rack with back stop	1
Enamelled deep tray (40mm)	1

Catalytic Panels	No
Other	No

Electrical Connection

Plug	No
Voltage	220-240 V
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



GTP

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



PALPZ

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



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTT

















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



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.
 Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.	 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, bifés, 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.	 O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



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



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



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



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