

SF64M3TVX



Dimensões	60 cm
Família	Forno
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de cocção	Termoventilado
Sistema de limpeza	VaporClean
Código EAN	8017709265786



Design


Design	Selezione	Tipo de serigrafia	Símbolos
Cor	Aço inox	Estética da porta	Porta com painel
Acabamentos	Antidedadas	Puxador	Selezione
Série	Plano	Cor do puxador	Puxador inox
Material	Aço inox	Logótipo	Logótipo embutido
Tipo de aço inox	Escovado	Comandos	Selezione
Tipo de vidro	Preto Eclipse	Cor dos comandos	Inox
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto		

Comandos

Comandos	Comandos	Nº de comandos	3
----------	----------	----------------	---

Programas / Funções

Nº funções	8
Programas automáticos	No
Receitas pessoais	No
Funções de forno	

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill
 Grill ventilado	 Base	

Outras funções

 Descongelo por tempo

Programa de limpeza

 VaporClean

Opções

Opções de programação Programador de fim do tempo de cocção Temporizador Sim

Especificações técnicas



Capacidade (L) 72 l
 Temperatura mínima 60 °C
 Temperatura máxima 250 °C
 N° de níveis para tabuleiros 5
 N° de ventiladores 1
 N° de lâmpadas 1
 Tipo de iluminação Halogénio
 Lâmpada substituível pelo utilizador Sim
 Potência das lâmpadas 40 W
 Iluminação na abertura da porta Sim
 Potência da resistência inferior 1200 W
 Potência da resistência superior 1000 W
 Potência da resistência grill 1700 W
 Potência do grill largo 2700 W

Potência da resistência circular 2000 W
 Interrupção das resistências na abertura da porta Sim
 Abertura da porta Aba para baixo
 Tecnologia de temperatura da porta Porta de temperatura controlada
 Porta desmontável Sim
 Porta interna totalmente em vidro Sim
 Vidro interno removível Sim
 N° de vidros da porta 3
 Sistema de arrefecimento Tangencial
 Circuito de arrefecimento Circuito de arrefecimento simples
 Redução da velocidade do sistema de arrefecimento Sim
 Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) 360x460x425 mm
 Controlo da temperatura Controlo eletromecânico da temperatura
 Material da cavidade Esmalte EverClean

Performance / Etiqueta energética



Classe energética A
 Volume útil 70 l

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 2.88 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção natural 1.15 kWh

Consumo de energia por ciclo na convecção natural: 4.14 MJ

Consumo de energia por ciclo na convecção forçada 0.80 kWh

Nº de fornos 1
Índice de eficiência energética 95.2 %

Acessórios incluídos

Grelha com travão 1

Tabuleiro esmaltado 40 mm de profundidade 1

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V

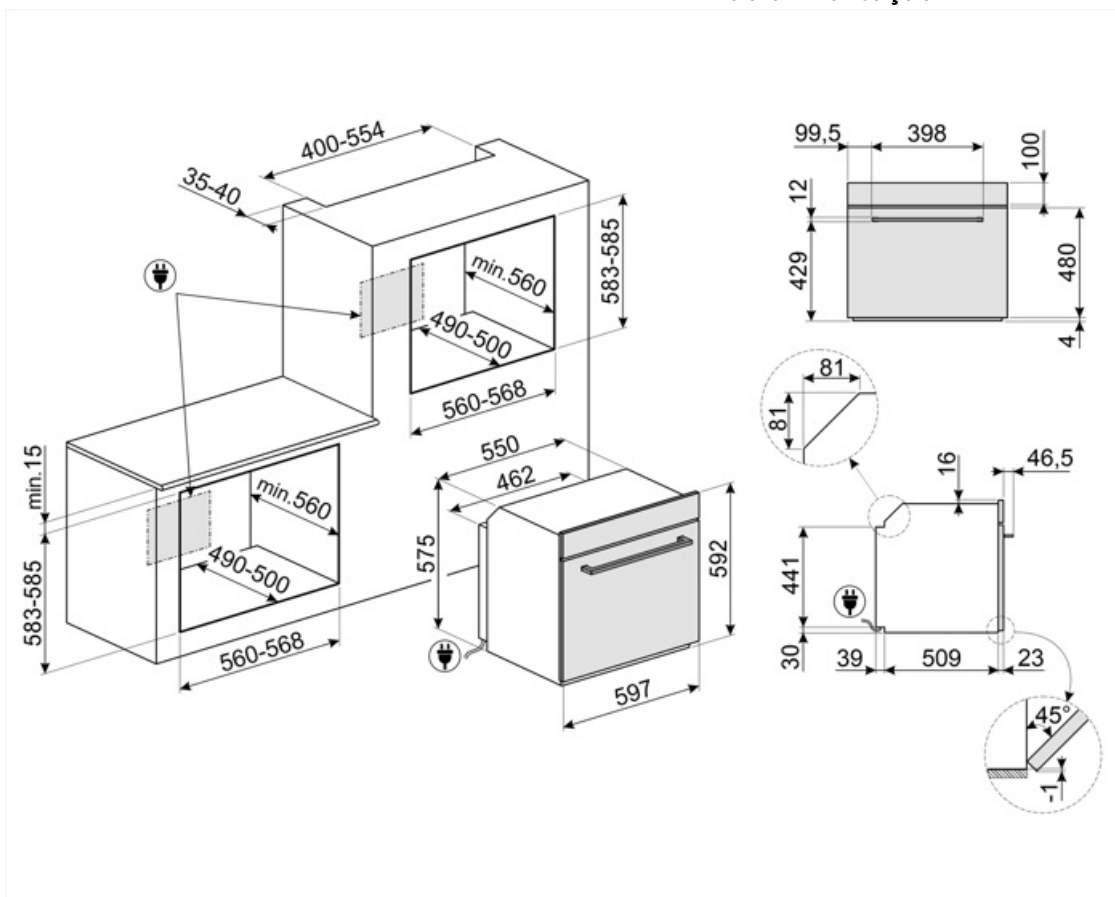
Ficha elétrica Não

Corrente (Amperes) 13 A

Potência elétrica nominal 3000 W

Frequência (Hz) 50/60 Hz

Comprimento do cabo de alimentação 150 cm



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.

GTP



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

PALPZ



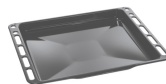
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

STONE2



Pedra refratária retangular ideal para cozinhar pizza, com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outros alimentos como tortas ou biscoitos.

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.

GTT



















Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.







PR3845X



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

Symbols glossary

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.
-  Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  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.
-  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 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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  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.

-
- | | |
|--|---|
|  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p> |  <p>Iluminação 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.</p> |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |