

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 Cor Aço inox Antidedadas **Acabamentos** Série Plano Material Aço inox Tipo de aço inox Escovado Tipo de vidro Preto Eclipse

Cor da serigrafia Serigrafia em preto Tipo de serigrafia Estética da porta Puxador Cor do puxador Logótipo Comandos

Cor dos comandos

Símbolos Porta com painel Selezione Puxador inox Logótipo embutido Selezione

Inox

Comandos

Comandos Comandos N° de comandos 3

Programas / Funções

N° funções 8 Programas automáticos No Receitas pessoais No

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

Funções de forno

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













Sim

40 W

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Sim



60 °C Temperatura mínima 250 °C Temperatura máxima N° de níveis para 5 tabuleiros N° de ventiladores 1

N° de lâmpadas 1 Halogénio Tipo de iluminação

Lâmpada substituível pelo utilizador

Potência das lâmpadas

lluminação na abertura

da porta

1200 W Potência da resistência inferior

Potência da resistência superior

Potência da resistência

grill

Potência do grill largo Potência da resistência

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 N° de vidros da porta 3

Sistema de

arrefecimento

Circuito de Circuito de arrefecimento

arrefecimento Redução da velocidade

do sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da

360x460x425 mm

Tangencial

simples

Sim

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

forcada

Consumo de energia por 0,80 kWh ciclo na convecção

forçada



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

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

Acessórios incluídos

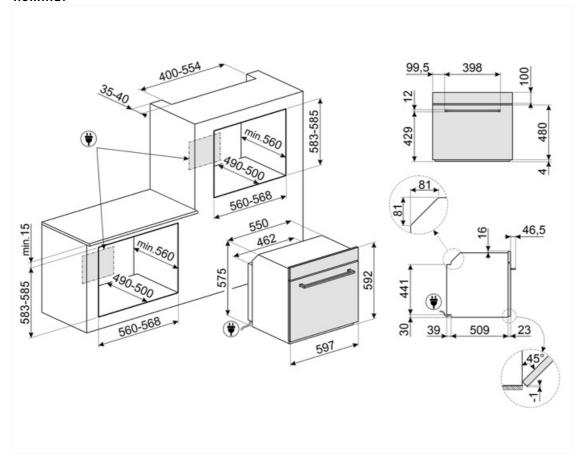
Grelha com travão 1

Tabuleiro esmaltado 40 1 mm de profundidade

Ligação elétrica

Tensão (Volts) 220-240 V
Corrente (Amperes) 13 A
Potência elétrica 3000 W
nominal

Frequência (Hz) Comprimento do cabo de alimentação 50/60 Hz 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.



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.





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



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

PALPZ



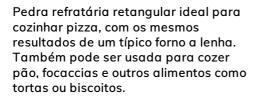
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre 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.



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.



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