

SF64M3VAV2



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Fan assisted
Sistema de limpeza	No
Pizza Oven	No
EAN code	8017709265328



Aesthetics

Aesthetic	Selezione	Door	With panel
Colour	Oats	Handle	Selection squared
Série	Plano	Handle Colour	Black
Material	Painted material	Logotipo	Logotipo serigrafado
Glass Type	Eclipse	Control knobs	Cucina restyling
Cor da serigrafia	Serigrafia em castanho	Controls colour	Black
Tipo de serigrafia	S�mbolos		

Controls

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

Programs / Functions

No. of cooking functions	6		
Traditional cooking functions			
Static	Fan assisted	Eco	
Large grill	Fan grill (large)	Fan assisted bottom	

Options

Time-setting options	Automatic end cooking	Showroom demo option	No
Minute minder	Yes	Demo-tutorial mode	No

Timer	1	Touch guide	No
Controls Lock / Child Safety	No	Chronology	No
Other options	No	Rapid pre-heating	No
Cooking with probe thermometer	No	GO Instantâneo	No
Multi-step cooking	No		

Technical Features



Minimum Temperature	50 °C	Heating suspended when door is opened	No
Maximum temperature	250 °C	Door opening type	Standard opening
No. of shelves	4	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	No	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1200 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Upper heating element - Power	1000 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	316x460x412 mm
Grill element - power	1700 W	Temperature control	Electro-mechanical
Large grill - Power	2700 W	Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.88 MJ
Net volume of the cavity	70 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.80 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.15 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	4.14 MJ	Energy efficiency index	95.2 %

Accessories Included

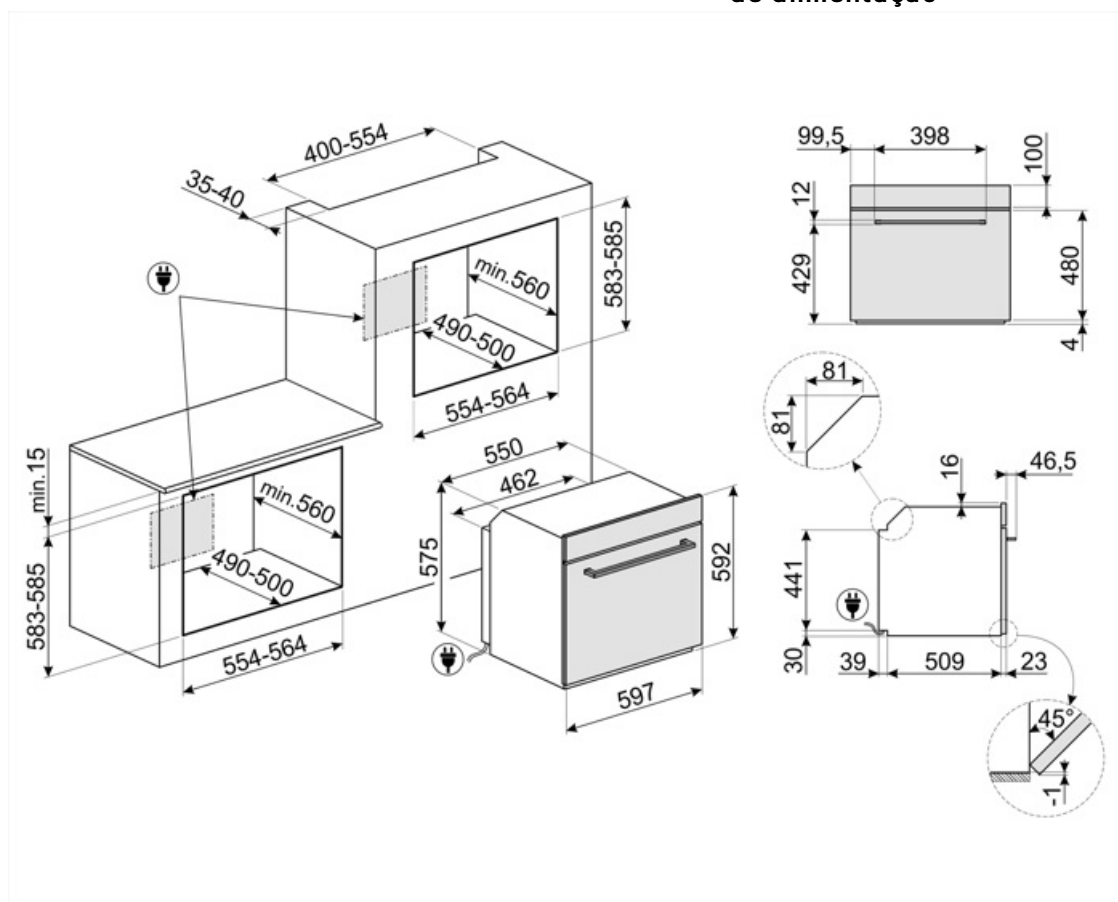
Rack with back stop	1	Catalytic Panels	No
Enamelled deep tray (40mm)	1	Other	No

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3000 W
------	----	---------------	--------

Voltage 220-240 V
Current 13 A

Frequency (Hz) 50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 115 cm

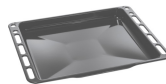


Compatible Accessories



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.		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.		Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
	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.
	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, 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.		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 4 níveis de cozimento diferentes.		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.		