

SF64M3TB



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Vapor Clean
Código EAN	8017709324896



Estética

Estética	Selección	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Negro	Puerta	Todo vidrio
Acabado	Brillante	Tirador	Escuadrada selección
Diseño	Plato	Color del tirador	Negro
Material	Vidrio	Logo	Serigrafiado
Tipo de inox	Cepillado	Mandos	Restyling Selección
Tipo de vidrio	Claro	Color mandos	Negro
Color serigrafía	Gris		

Mandos

Ajustes	Mandos	N.º de mandos	3
---------	--------	---------------	---

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	8
--------------------------------	---

Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 ECO	 Grill ancho
(circular+posterior+superior+ventilador)		
 Grill ancho ventilado	 Inferior	

Otras funciones

	Descongelación por tiempo
--	---------------------------

Funciones de limpieza

	Vapor Clean
--	-------------

Opciones

Opciones de programación tiempo	Fin de cocción	Programador	1
Cuentaminutos	Si		

Características técnicas

						
Temperatura mínima	50 °C	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Si			
Temperatura máxima	250 °C	Apertura de la puerta	Frontal			
N.º de estantes	5	Puerta	Puerta fría			
Nº de ventiladores	1	Puerta desmontable	Si			
N.º de luces	1	Puerta interna de vidrio	Si			
Tipo de Luz	Halógenas	Vidrio interno desmontable	Si			
Luz reemplazable por el usuario	Si	N.º de vidrios de puerta total	3			
Potencia luz	40 W	Chimney	Fixed			
Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	Sistema de enfriamiento	Tangencial			
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	Conducto de enfriamiento	Individual			
Resistencia superior - Potencia	1000 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Si			
Resistencia grill - Potencia	1700 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360x460x425 mm			
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico			

Resistencia circular - 2000 W
Potencia

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética A
Volumen útil 70 l
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural 1.15 KWh
Energy consumption in conventional mode 4.14 MJ

Energy consumption in forced air convection 2.88 MJ
Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada 0.80 KWh
N° de cavidades 1
Indice de eficiencia energética 95.2 %

Equipo accesorios incluidos

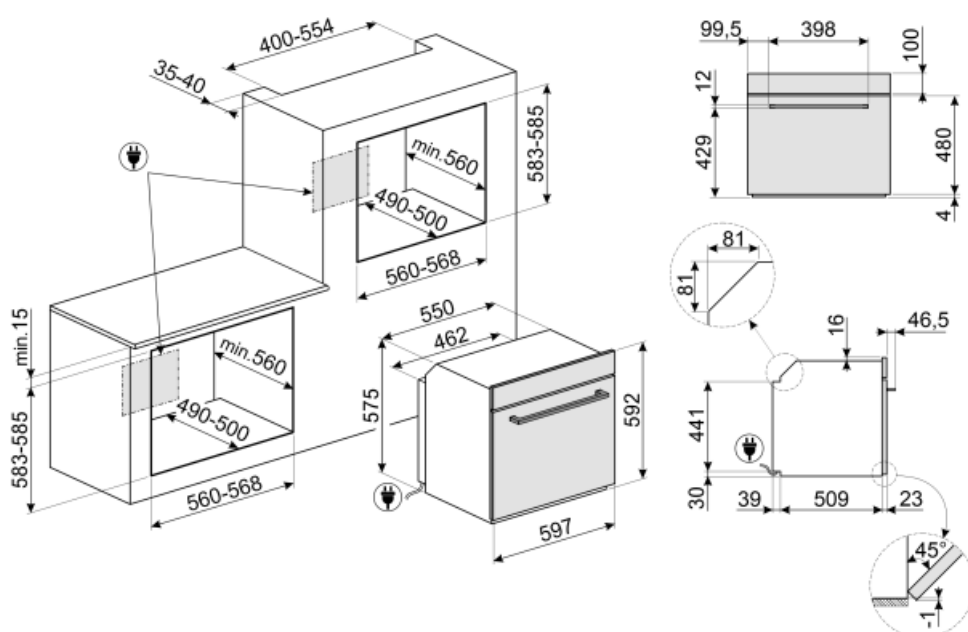
Bandeja con tope posterior 1

Bandeja esmaltada profunda (40 mm) 1

Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V
Corriente 13 A
Datos nominales de conexión eléctrica 3000 W

Frecuencia 50/60 Hz
Largo del cable de alimentación 150 cm



Not included accessories



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

Symbols glossary (TT)

 A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.	 Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
 Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.	 Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
 Electric	 Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
 Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .	 Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
 Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .	 Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

 ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía .	 Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .
 Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).	 Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .
 Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.	 Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
 2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.	 5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.
 Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.	 Indica el volumen útil de la cavidad del horno