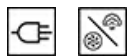


SF64M3DN



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Combi-stoom
EAN-code	8017709266929



Design

Esthetiek	Selezione	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zwart	Deur	Con 2 listelli
Design	Plat	Handgreep	Elementi/ Selezione
Afwerking componenten	Roestvrij staal	Kleur handgreep	Squadrata
Materiaal	Glas	Logo	Rvs look
Type roestvrijstaal	Geborsteld	Bedieningsknoppen	Geëtst
Type glas	Clear1	Kleur knoppen	Restyling Elementi / Selezione
Kleur serigrafie	Grijs		Rvs look




Bediening

Regeling bediening	Bedieningsknoppen	Aantal bedieningsknoppen	3
--------------------	-------------------	--------------------------	---

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	9
Automatische programma's	No
Personaliseerbare recepten	No

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	

Opties

Opties tijdprogrammering	Einde kooktijd	Timer	1
Timer	Ja		

Technische specificaties



Minimum temperatuur	50 °C	Ketel - Vermogen	1700 W
Maximum temperatuur	250 °C	Deur openen	Standaard opening
Aantal kookniveaus	5	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Dubbele ventilator	1	Uitneembare ovendeur	Ja
Aantal lampen	1	Volledig glazen binnendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	Totaal aantal ruiten	3
Vermogen lamp	40 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelleiding	Enkel
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360x460x425 mm
Grill - vermogen	1700 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Circulatie - vermogen	2000 W	Water aansluiting	Tray, manual
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja	Inhoud waterreservoir	250 ml

Prestaties / energielabel

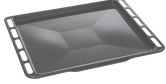


Energieklasse	A	Energy consumption in forced air convection	2.77 MJ
Netto inhoud	63 l		
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.16 kWh		

Compatibele Accessoires

BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal.
Afdekstrip voor meubels in
kolominstallatie van meer ovens



Symbols glossary

-  A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.
-  De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
-  Combi-stoomovens: het stoomkookstelsel maakt het mogelijk om elk type voedsel zachter en sneller te bereiden. Variaties in temperatuur en stoomniveau zorgen voor het gewenste gastronomische resultaat. Koken met stoom vermindert het gebruik van vet ten gunste van een gezondere en meer authentieke keuken, en minimaliseert ook het verlies van gewicht en volume van voedsel tijdens het koken. Koken met stoom is perfect voor het bereiden van vlees: het maakt het niet alleen erg zacht, maar behoudt ook hun glans en maakt het sappiger. Ook aanbevolen voor het koken van gezuurd deeg en het maken van brood: vochtigheid zorgt ervoor dat het deeg tijdens het koken kan groeien en ontwikkelen voordat de buitenste korst ontstaat. Het resultaat is een lichter en beter verteerbaar deeg, herkenbaar aan de grotere alveolatie. Het is ook geschikt om snel te ontdooien, om voedsel op te warmen zonder te harden of te drogen en om gezouten voedsel op natuurlijke wijze te ontzouten.
-  Een DIRECT STEAM oven heeft 1 stoomkookfunctie waaraan de gebruiker MANUEEL stoom kan toevoegen. De functie wordt geactiveerd wanneer de gebruiker de functie draait
-  Electric
-  Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
-  De ovenruimte wordt uitsluitend verwarmt door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



verlichting



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Circulaire pulsed steam: Provides extra moisture to food during cooking. Excellent for bread baking. The moisture allows the bread dough to stretch further at the beginning of cooking, creating an aerated and light textured dough. The remaining part of the cooking process allows for the signature crust to form.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.