

# SF64M3DN



Kategori	60 cm
Produktgrupp	Ugn
Elanslutning	Elektrisk
Värmekälla	Elektrisk
Typ av ugn	Kombinationsångugn
EAN kod	8017709266929



## Estetisk linje









Estetik	Selection	Typ av screentryck	Symboler
Färg	Svart	Dörrtyp	Med 2 band
Design	Platt	Handtag	Squared Selection
Delarnas ytbehandling	Rostfritt stål	Färg på handtag	Rostfritt stål liknande
Material	Glas	Typ av logotype	Med screentryck
Typ av rostfritt stål	Borstad	Kontrollvred	Restyling, Selection
Typ av glas	Klart	Färg på kontroller	Rostfritt stål liknande
Färg screentryck	Grå		

## Kommandon

Typ av kontroll	Vred	Antal kontroller	3
-----------------	------	------------------	---

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	9
Automatikprogram	No
Anpassade recept	No
Traditionella tillagningsfunktioner	

 Statisk	 Ventilerad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	

## Alternativ

Alternativ för tidsprogrammering	Automatiskt tillagningslut	Timer	1
Timer	Ja		

## Teknisk specifikation



Minimum temperatur	50 °C	Effekt ånggenerator	1700 W
Maximum temperatur	250 °C	Typ av lucköppning	Underhängd
Antal hyllplan	5	Lucka	Kontrollerad temperatur
Dubbel fläkt	1	Avtagbar lucka	Ja
Antal lampor	1	Innerlucka i helglas	Ja
Typ av lampa	Halogenlampor	Avtagbar innerlucka	Ja
Utbytbar lampa	Ja	Totalt antal glas i luckan	3
Effekt lampa	40 W	Kylsystem	Tangential
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Kylkanal	Enkel
Effekt nedre värmeelement	1200 W	Hastighetssänkning kylsystem	Ja
Effekt övre värmeelement	1000 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360x460x425 mm
Effekt Grillelement	1700 W	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Effekt stora grillelementet	2700 W	Material ugnsutrymme	Ever Clean emalj
Effekt varmluftelement	2000 W	Vattenpåfyllning	Manuell
Värmeelementena slås av vid lucköppning	Ja	Kapacitet vattentank	250 ml

## Kapacitet/energietikett



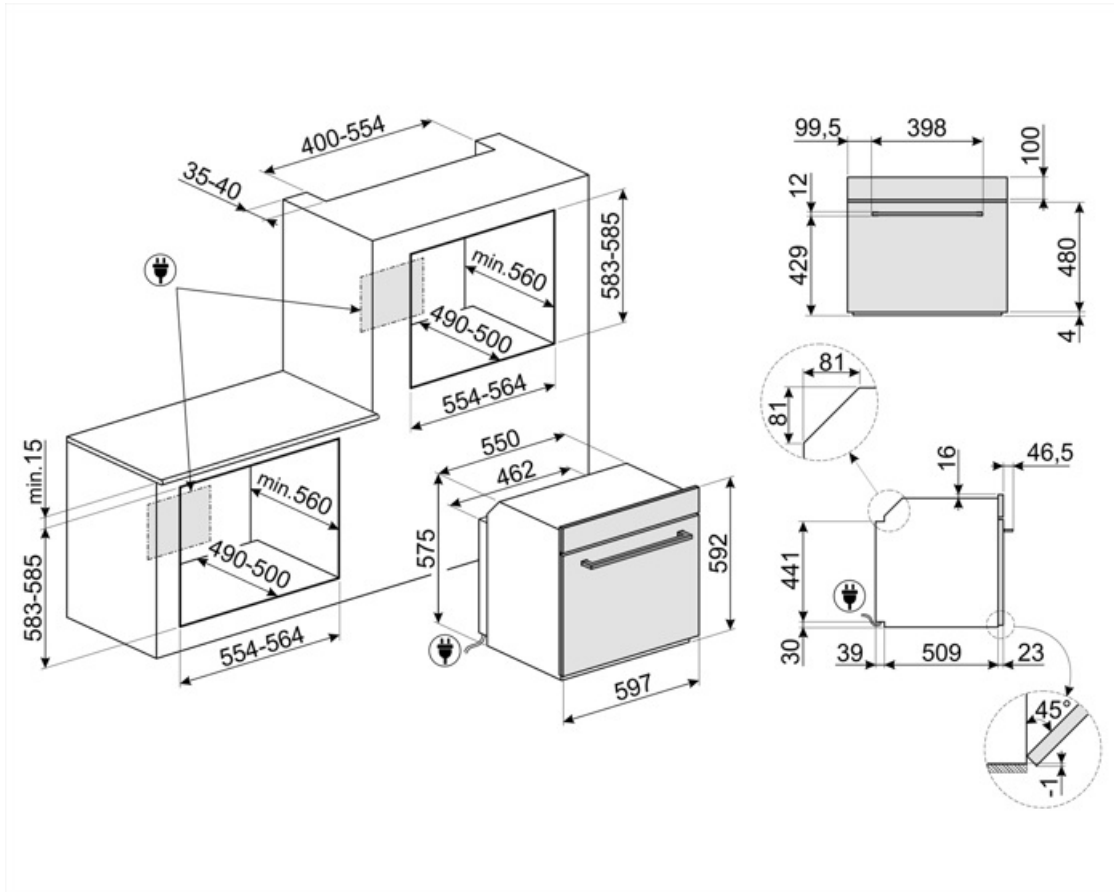
Energiklass	A	Energiförbrukning i konvektionsläge	2.77 MJ
Nettovolym	63 l	Energiförbrukning i fläktforcerat konvektionsläge	0.77 kWh
Energiförbrukning per cykel i traditionellt läge	1.16 kWh	Antal ugnar	1
Energiförbrukning i traditionellt läge	4.18 MJ	Energieffektivitetsindex	95,1 %

## Standardtillbehör

Galler med bakre stopp	1	Djup emaljerad plåt (40 mm)	1
------------------------	---	-----------------------------	---

## Elektrisk anslutning

Strömstyrka	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Spänning	13 A	Sladdens längd	115 cm
Anslutningseffekt	3000 W		



## Kompatibela Tillbehör



### BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.

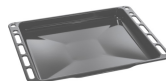
### GTP

\*\*Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



### BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.

### GTT

\*\*Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat





















### PR3845X

Täcklist i rostfritt stål för att dölja hyllplan mellan ugnar. Anti fingerprint



## Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Kombinationsånga: ugnar kan användas antingen som ångugn eller som en traditionell ugn, eller alternativt kan de två metoderna kombineras.</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>En DIRECT STEAM-ugn har 1 ångkokningsfunktion som användaren manuellt kan lägga till ånga. Funktionen aktiveras när användaren aktiverar funktionen</p>
 <p>3 Skikt glas i luckan</p>	 <p>Elektrisk anslutning</p>
 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>	 <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p>
 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>	 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p>
 <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>	 <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.</p>
 <p>Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.</p>	 <p>Varmluft med pulserande ånga: Tillför maten extra fuktighet under matlagningen. Perfekt för brödbak. Fukten gör att degen kan jäsa bättre i början av tillagningen vilket skapar en deg som med en luftig och lätt struktur. Under den återstående delen av tillagningsprocessen kan den typiska skorpan formas.</p>
 <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p>	 <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p>



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.