SF64M3PZB

Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	No
Pizza Oven	Yes
EAN code	8017709333966

Aesthetics

Aesthetic	Selezione	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Colour	Black	**Door**	Full glass
Série	Plano	**Handle**	Selection squared
Component finish	Stainless steel	**Handle Colour**	Black
Material	Glass	**Logotipo**	Logotipo serigrafado
Type of steel	Brushed	**Control knobs**	Cucina restyling
Glass Type	Clear	**Controls colour**	Black
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento		

Controls

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

Programs / Functions

No. of cooking functions 8

Traditional cooking functions

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Eco
- Large grill
- Fan grill (large)
- Fan assisted bottom
- Pizza

Other functions

Proving

Cleaning functions	No

Options

Time-setting options	Automatic end cooking	**Timer**	1
Minute minder	Yes	**Controls Lock / Child Safety**	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	5	**Door**	Fresh Touch
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	1100 W	**Circuito de resfraimento**	Circuito de resfriamento duplo
Upper heating element - Power	1000 W	**Redução da velocidade do sistema de resfriamento**	Sim
Grill element - power	1700 W	**Usable cavity space dimensions (HxWxD)**	331x460x412 mm
Large grill - Power	2700 W	**Temperature control**	Electro-mechanical
Circular heating element - Power	2000 W	**Cavity material**	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label

Energy efficiency class	A	**Consumo de energia na convecção de ar forçado**	2.81 MJ
Net volume of the cavity	65 l	**Energy consumption per cycle in fan-forced convection**	0.78 KWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.09 KWh	**Number of cavities**	1
Consumo de energia em modo convencional	3.92 MJ	**Energy efficiency index**	95,1 %

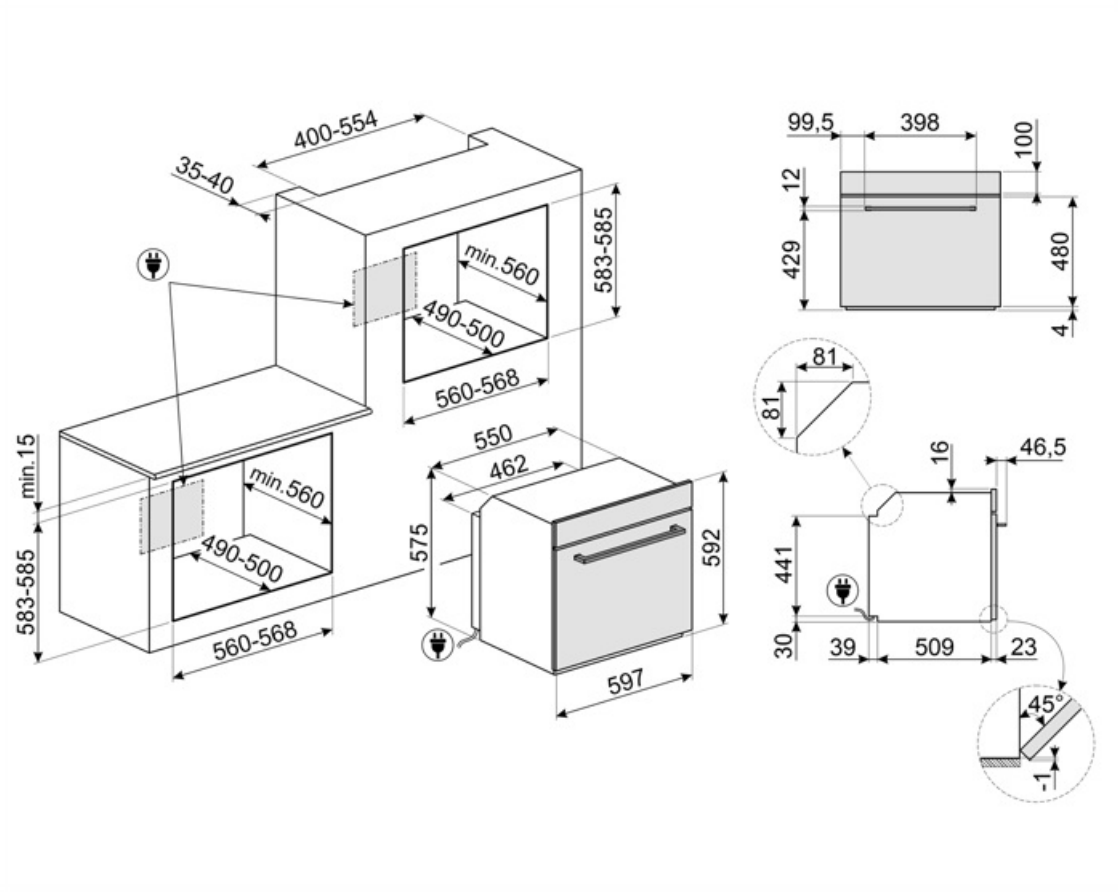
Accessories Included

Rack with back stop	1

Enamelled deep tray (40mm)	1	**Pizza Accessories**	Refractory stone (round without handles) + cover
Catalytic Panels	No	**Other**	No

Electrical Connection

Plug	No	**Nominal power**	3000 W
Voltage	220-240 V	**Frequency (Hz)**	50/60 Hz
Current	13 A	**Comprimento do cabo de alimentação**	150 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

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

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

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.

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.

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.

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Elétrico

Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.

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.

Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos 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.

Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.

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.

Função pizza: Alguns fornos têm uma função exclusiva de "Pizza" que fornece contato direto da pedra refratária para cozinhar pizza com baixo elemento de aquecimento. Isso permite cozinhar pizza em apenas 3 - 5 minutos, dependendo do recheio. Esta função também é ideal para cozinhar tortas, peixe assado e legumes.

O ar a 40°C proporciona o ambiente perfeito para levedação de misturas de massa do tipo lêveda. Simplesmente selecione a função e coloque a massa no compartimento previsto

O compartimento do forno tem 5 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.