SF64M3PZN

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	8017709268114

Aesthetics

Aesthetic	Selezione	**Tipo de serigrafia**	Símbolos
Colour	Black	**Door**	Con 2 listelli
Série	Plano	**Handle**	Selection squared
Component finish	Stainless steel	**Handle Colour**	Steel effect
Material	Glass	**Logotipo**	Logotipo serigrafado
Type of steel	Brushed	**Control knobs**	Cucina restyling
Glass Type	Clear	**Controls colour**	Steel effect
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

Cleaning functions No

Options

Time-setting options	Automatic end cooking
Minute minder	Yes
Timer	1
Controls Lock / Child Safety	No
Other options	No
Cooking with probe thermometer	No
Multi-step cooking	No
Cozinha inteligente	No
Showroom demo option	No
Demo-tutorial mode	No
Touch guide	No
Chronology	No
Rapid pre-heating	No
GO Instantâneo	No

Technical Features

Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	250 °C
No. of shelves	5
N. of fans	1
No. of lights	1
Light type	Halogen
User-replaceable light	Yes
Light Power	40 W
Light when door is opened	No
Lower heating element power	1100 W
Upper heating element - Power	1000 W
Grill element - power	1700 W
Large grill - Power	2700 W
Circular heating element - Power	2000 W
Heating suspended when door is opened	No
Door opening type	Standard opening
Door	Fresh Touch
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
Total no. of door glasses	3
Soft Close hinges	No
Cooling system	Tangential
Circuito de resfraimento	Circuito de resfriamento duplo
Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	331x460x412 mm
Temperature control	Electro-mechanical
Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label

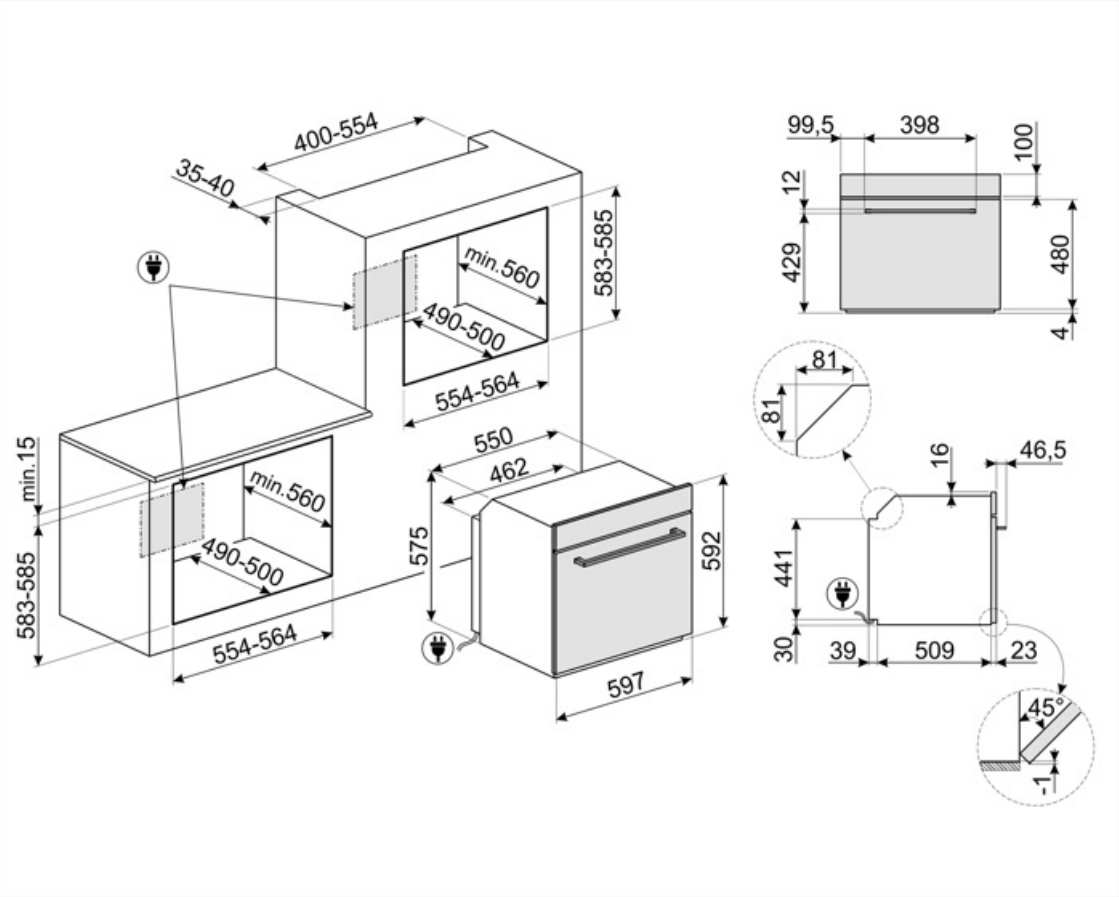
Energy efficiency class	A
Net volume of the cavity	65 l
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.09 KWh
Consumo de energia em modo convencional	3.92 MJ
Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.81 MJ
Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.78 KWh
Number of cavities	1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

Accessories Included

Rack with back stop	1	**Pizza Accessories**	Refractory stone (round without handles) + cover + shovel
Enamelled deep tray (40mm)	1		
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**	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

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.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

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.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.