

SF64M3PZS



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Pizza oven	Ja
EAN-code	8017709258184



Design

Esthetiek	Selezione	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zilver	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	Geëts
Type glas	Stopsol	Kleur knoppen	Restyling Elementi / Selezione
Kleur serigrafie	Grijs		Rvs look

Bediening

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

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	8
---------------------	---

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 ECO	 Grote vlak-grill	 Fan grill (large)
 Luchtcirculatie (met onderwarmte)	 Pizza	

Opties

Opties tijdprogrammering	Einde kooktijd	Timer	1
Timer	Ja		

Technische specificaties



Inhoud (l)	65 l	Circulatie - vermogen	2000 W
Minimum temperatuur	50 °C	Deur openen	Standaard opening
Maximum temperatuur	250 °C	Deur	Fresh Touch
Aantal kookniveaus	5	Uitneembare ovendeur	Ja
Dubbele ventilator	1	Volledig glazen binnendeur	Ja
Aantal lampen	1	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Totaal aantal ruiten	3
Lamp vervangbaar	Ja	Koelsysteem	Mantelkoeling
Vermogen lamp	40 W	Koelleiding	Dubbel
Onderwarmte - vermogen	1100 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	331x460x412 mm
Grill - vermogen	1700 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energieklasse	A	Energy consumption in forced air convection	2,81 MJ
Netto inhoud	65 l		

Energieverbruik bij
verhittingsfunctie
conventioneel 1,09 kWh

Energy consumption in
conventional mode 3,92 MJ

Energieverbruik bij
verhittingsfunctie
geforceerde hetelucht 0,78 kWh

Aantal ovens 1
Energie-efficiëntie-
index 95,1 %

Meegeleverde accessoires

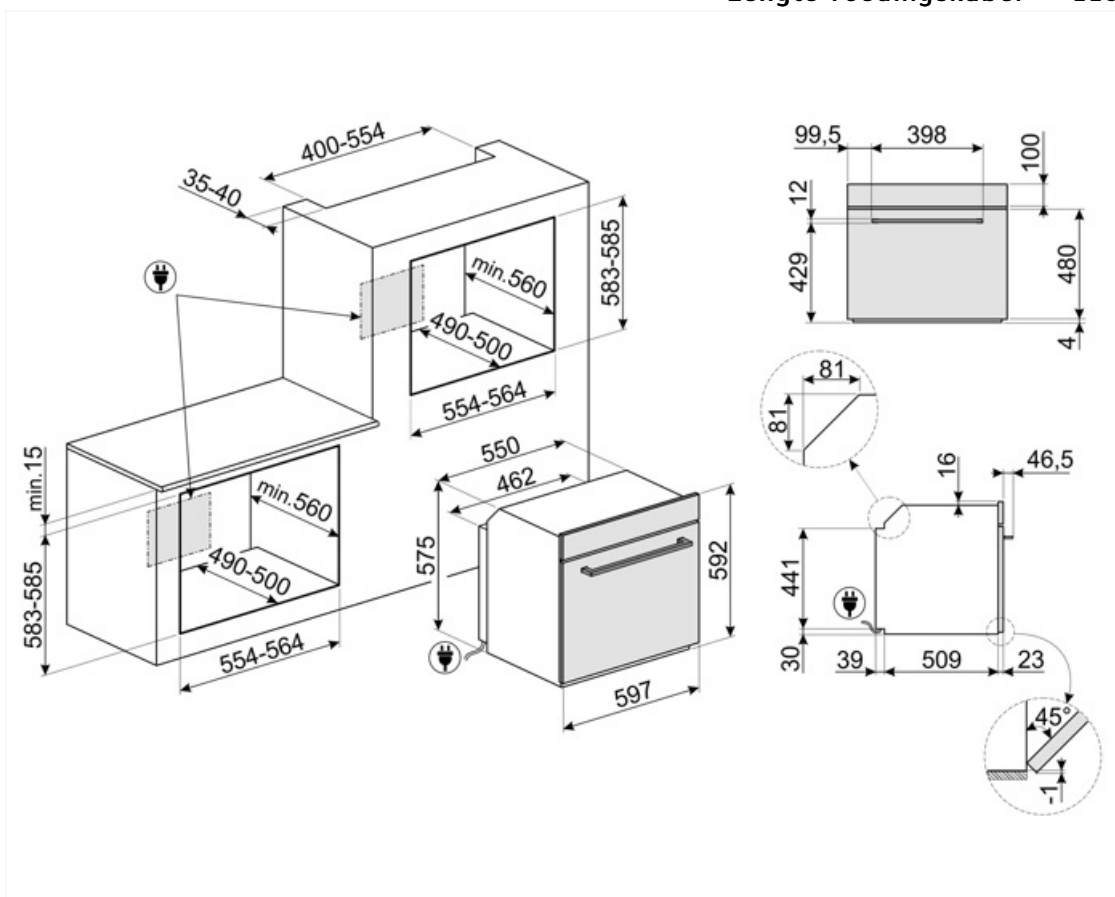
Ovenrooster met stop 1
Vangschaal (40 mm) 1

Pizza-accessoires Pizzasteen, pizzaschep en
afdekplaat

Elektrische aansluiting

Spanning 220-240 V
Stekker Nee
Stroom 13 A

Nominale
aansluitwaarde 3000 W
Frequentie 50/60 Hz
Lengte voedingskabel 115 cm



Compatibele Accessoires

BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PR3845X

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



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

















STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



Symbols glossary

 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>Electric</p>
 <p>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.</p>	 <p>Fresh Touch: Most of Smeg ovens have a "cool door." Thanks to the combination of tangential cooling and internal heat-reflecting glasses, the temperature on the outer surface of the door is maintained below 50° C. In addition to providing safety, this system protects the sides of the furniture from overheating by the oven.</p>
 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>	 <p>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.</p>
 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement 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).</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.</p>



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



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



verlichting



De warmte van het onder- en boven element wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige hitteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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



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