SF64M3S1PZXN



Categorie	60 cm
Product familie	Oven
Stroomvoorziening	Elektrisch
Warmtebron	Elektriciteit
Bereidingswijze	Multifunctionele oven
Reingingssysteem	Vapor Clean reiniging
Pizza oven	Ja
EAN-code	8017709350741

Design

Design	Elementi	**Kleur serigrafie**	Zwart
Kleur	Inox	**Type zeefdruk**	Symbolen
Afwerking	Fingerproof	**Deur**	Geheel glas
Design	Plat	**Handvat**	Elementi/ Selezione Squadrata
Afwerking componenten	Inox	**Kleur handvat**	Inox look
Materiaal	Inox	**Logo**	Geëtst
Type roestvrijstaal	Geborsteld inox	**Bedieningsknoppen**	Elementi
Type glas	Clear1	**Kleur bedieningsknoppen**	Inox look

Bediening

Bediening	Bedieningsknoppen	**Aantal bedieningsknoppen**	3

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Statisch + ventilator



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo: ventilator + circulaire + statisch

ECO

Grote grill

Ventilator + grote grill

Geventileerde onderwarmte

Pizza

Overige functies

Direct Steam

Rijzen

Reinigingsfuncties

Vapor Clean reiniging

Opties

Tijdsinstelling	Einde kooktijd	**Timer**	1
Timer	Ja		

Technische specificaties

Inhoud (l)	65 l	**Circulatie - vermogen**	2000 W
Cavity	Sares	**Opening deur**	Standaard opening
Minimum temperatuur	50 °C	**Deur**	Fresh Touch
Maximum temperatuur	250 °C	**Uitneembare ovendeur**	Ja
Aantal kookniveaus	5	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Dubbele ventilator	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal lampen	1	**Totaal aantal ruiten**	3
Type lamp	Halogeen	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
User-replaceable light	Ja	**Koelleiding**	Dubbel
Vermogen lamp	40 W	**Reductie snelheid koelsysteem**	Ja
Onderwarmte - vermogen	1100 W	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	331x460x412 mm
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	**Temperatuurcontrole**	Elektro-mechanisch
Grill - vermogen	1700 W		
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W		

Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



Energie-efficiëntieklasse	A	**Energy consumption in forced air convection**	2,81 MJ
Netto volume	65 l	**Energieconsumptie in turbo functie**	0,78 kWh
Energieconsumptie in conventionele functie	1,09 kWh	**Aantal ovens**	1
Energy consumption in conventional mode	3,92 MJ	**Energie-efficiëntie Index**	95,1 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	**Pizza-accessoires**	Refractory stone (round without handles) + cover
Bakplaat (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	**Nominale aansluitwaarde**	3000 W
Stekker	Nee	**Frequentie**	50/60 Hz
Stroom	13 A	**Lengte voedingskabel**	150 cm

Compatible Accessories



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



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



Energy efficiency class A



Een Direct Steam oven heeft 1 stoomfunctie waarbij de gebruiker manueel stoom kan toevoegen. De functie wordt geactiveerd wanneer de gebruiker aan de functieknop draait.



Elektrische aansluiting



Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



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.



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.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.

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

Pizza function: Some ovens have an exclusive "Pizza" function which provides direct contact of the refractory stone for cooking pizza with low heating element. This allows cooking pizza in just 3 - 5 minutes, depending on the filling. This function is also ideal for cooking pies, baked fish and vegetables.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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



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.



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



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



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