

# SF64X2



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709328955



## Aesthetics

<b>Aesthetic</b>	Selezione	<b>Tipo de serigrafia</b>	Símbolos
<b>Colour</b>	Stainless steel	<b>Door</b>	With panel
<b>Acabamento</b>	Anti-dedadas	<b>Handle</b>	Selection squared
<b>Série</b>	Plano	<b>Handle Colour</b>	Steel effect
<b>Material</b>	Stainless steel	<b>Logotipo</b>	Logotipo embutido
<b>Type of steel</b>	Brushed	<b>Control knobs</b>	Cucina restyling
<b>Glass Type</b>	Eclipse	<b>Controls colour</b>	Steel effect
<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto		

## Controls

<b>Control setting</b>	Knobs	<b>No. of controls</b>	3
------------------------	-------	------------------------	---

## Programs / Functions

<b>No. of cooking functions</b>	8
<b>Automatic programmes</b>	No
<b>Customisable recipes</b>	No

## Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	

## Other functions

 Defrost by time
--

## Cleaning functions

 Vapor Clean
--

## Options

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

## Technical Features



<b>Minimum Temperature</b>	60 °C	<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes
<b>Maximum temperature</b>	250 °C	<b>Door opening type</b>	Standard opening
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Door</b>	Temperate door
<b>N. of fans</b>	1	<b>Removable door</b>	Yes
<b>No. of lights</b>	1	<b>Full glass inner door</b>	Yes
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>User-replaceable light</b>	Yes	<b>Total no. of door glasses</b>	3
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Soft Close hinges</b>	No
<b>Light when door is opened</b>	Yes	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Lower heating element power</b>	1200 W	<b>Circuito de resfriamento</b>	Circuito de resfriamento simples
<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W	<b>Redução da velocidade do sistema de resfriamento</b>	Sim
<b>Grill element - power</b>	1700 W	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	360x460x425 mm
<b>Large grill - Power</b>	2700 W		
<b>Circular heating element - Power</b>	2000 W		

---

Temperature control	Electro-mechanical
Cavity material	Ever clean Enamel

## Performance / Energy Label

---



Energy efficiency class	A	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.88 MJ
Net volume of the cavity	70 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.80 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.15 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	4.14 MJ	Energy efficiency index	95,2 %

## Accessories Included

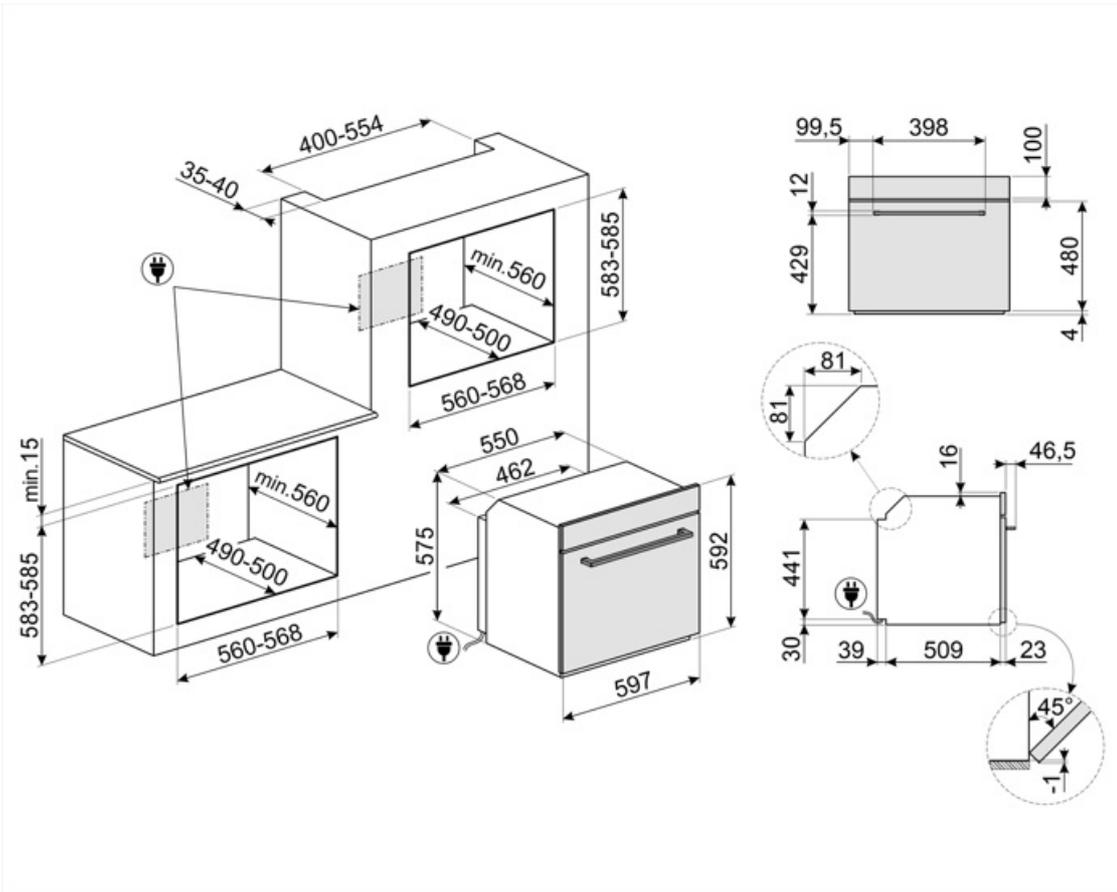
---

Rack with back stop	1	Catalytic Panels	No
Enamelled deep tray (40mm)	1	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



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável  
largura: 315mm comprimento : 325mm



### 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
-  Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Elétrico
-  Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.
-  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.
-  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.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  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.
-  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.
-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  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.

- 
- |  |  |
|--|--|
|  <p>Circulaire con elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.</p> |  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p> |
|  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>   |  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>                                    |
|  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p>   |  <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p>  |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>   |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>                                    |