

SF68M3VPOGL



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Fan assisted
Sistema de limpeza	No
Pizza Oven	No
EAN code	8017709308049



Aesthetics

Aesthetic	Colonial	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Cream	Door	Full glass
Série	Plano	Handle	Colonial
Component finish	Antique brass	Handle Colour	Antique brass
Material	Glass	Logotipo	Logotipo serigrafado
Glass Type	Clear	Control knobs	Colonial
Cor da serigrafia	Serigrafia em dourado	Controls colour	Brassed

Controls

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

Programs / Functions

No. of cooking functions	6
--------------------------	---

Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Eco
Large grill	Fan grill (large)	Fan assisted bottom

Cleaning functions	No
--------------------	----

Options

Time-setting options	Automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
----------------------	-----------------------	---------------------	----

Minute minder	Yes	Showroom demo option	No
Timer	1	Demo-tutorial mode	No
Controls Lock / Child Safety	No	Touch guide	No
Other options	No	Chronology	No
Cooking with probe thermometer	No	Rapid pre-heating	No
Multi-step cooking	No	GO Instantâneo	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	Temperate door
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	1200 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento simples
Upper heating element - Power	1000 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Grill element - power	1700 W	Temperature control	Electro-mechanical
Large grill - Power	2700 W	Cavity material	Ever clean Enamel

Performance / Energy Label



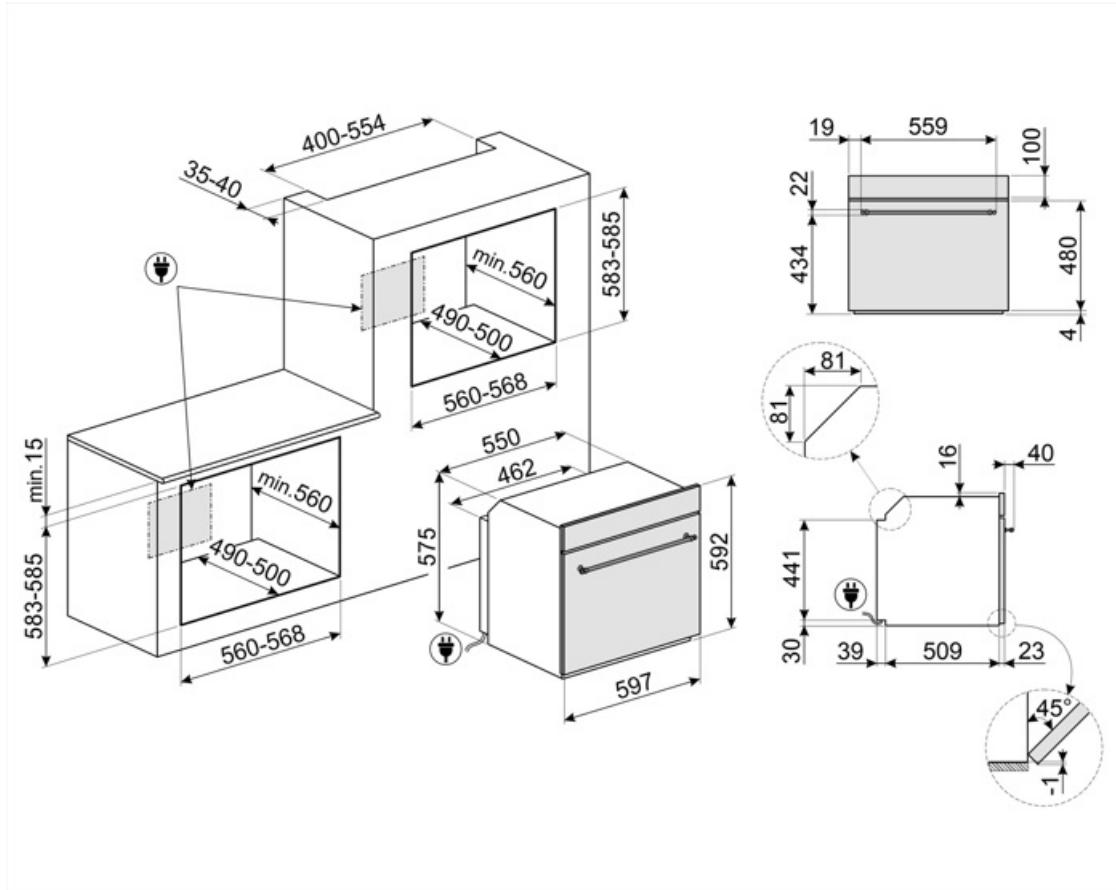
Energy efficiency class	A	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.88 MJ
Net volume of the cavity	70 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.80 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.15 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	4.14 MJ	Energy efficiency index	95.2 %

Accessories Included

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

Electrical Connection

Voltage	220-240 V	Nominal power	3000 W
Plug	No	Frequency (Hz)	50 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

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

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

 R	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos	 Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
 3	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.	 Elétrico
 3	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.
 3	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.	 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	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades 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.
 3	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.	 Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
 3	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.
 5	O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.	 A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
 79lt	A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.	