

SF64M3DX



|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Catégorie                         | 60 cm          |
| Famille                           | Fours          |
| Alimentation                      | Electrique     |
| Source de chaleur première cavité | Electrique     |
| Mode de cuisson                   | Combiné vapeur |
| Code EAN                          | 8017709266912  |



Esthétique

|                           |              |                         |                              |
|---------------------------|--------------|-------------------------|------------------------------|
| Esthétique                | Elementi     | Type de sérigraphie     | Symboles                     |
| Couleur                   | Inox         | Porte                   | Avec cadre                   |
| Finition                  | Anti-trace   | Poignée                 | Elementi poignée carrée      |
| Design                    | Plat         | Couleur de la poignée   | Effet inox                   |
| Matériau                  | Inox         | Logo                    | Embouti                      |
| Type d'inox               | Brossé       | Esthétique des manettes | Elementi nouvelle esthétique |
| Type de verre             | Noir Eclipse | Couleur des manettes    | Effet inox                   |
| Couleur de la sérigraphie | Noir         |                         |                              |

Commandes

|                   |          |                    |   |
|-------------------|----------|--------------------|---|
| Type de commandes | Manettes | Nombre de manettes | 3 |
|-------------------|----------|--------------------|---|

Programmes / Fonctions

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Nombre de fonctions de cuisson      | 9 |
| Fonctions de cuisson traditionnelle |   |

|                         |                 |                   |
|-------------------------|-----------------|-------------------|
| Statique                | Chaleur brassée | Chaleur tournante |
| Chaleur tournante turbo | ECO             | Gril fort         |
| Gril fort ventilé       | Sole            |                   |

## Options

|                                                 |                |                   |   |
|-------------------------------------------------|----------------|-------------------|---|
| Options de programmation de la durée de cuisson | Fin de cuisson | Minuteur réglable | 1 |
| Minuteur                                        | Oui            |                   |   |

## Technologie



|                                                     |          |                                                       |                  |
|-----------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------|------------------|
| Température minimale                                | 50 °C    | Resistance chaudière - Puissance                      | 1700 W           |
| Température maximale                                | 250 °C   | Type d'ouverture de la porte                          | Abattante        |
| Nombre de niveaux de cuisson                        | 5        | Porte                                                 | Tempérée         |
| Nombre de turbines                                  | 1        | Porte démontable                                      | Oui              |
| Nombre de lampes                                    | 1        | Porte intérieure plein verre                          | Oui              |
| Type d'éclairage                                    | Halogène | Porte intérieure démontable                           | Oui              |
| Lumière remplaçable par l'utilisateur               | Oui      | Nombre total de vitres de la porte                    | 3                |
| Puissance de l'éclairage                            | 40 W     | Système de refroidissement                            | Tangentiel       |
| Eclairage à l'ouverture de la porte                 | Oui      | Conduit de refroidissement                            | Simple           |
| Puissance résistance sole                           | 1200 W   | Réduction de la vitesse du système de refroidissement | Oui              |
| Puissance résistante voûte                          | 1000 W   | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)                | 360x460x425 mm   |
| Puissance résistance gril                           | 1700 W   | Contrôle de température                               | Electromécanique |
| Puissance résistance gril fort                      | 2700 W   | Matériau de la cavité                                 | Email Ever Clean |
| Puissance résistance circulaire                     | 2000 W   | Chargement de l'eau                                   | Bac, manuel      |
| Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte | Oui      | Capacité du réservoir                                 | 250 ml           |

## Performance / Etiquette Energétique



|                                                |          |                                             |          |
|------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------|----------|
| Classe d'efficacité énergétique                | A        | Consommation d'énergie en convection forcée | 2.77 MJ  |
| Volume net                                     | 63 l     | Consommation d'énergie en convection forcée | 0.77 kWh |
| Consommation d'énergie en convection naturelle | 1.16 kWh | Nombre de cavités                           | 1        |
| Consommation d'énergie en mode conventionnel   | 4.18 MJ  | Indice d'efficacité énergétique             | 95,1 %   |

## Accessoires inclus

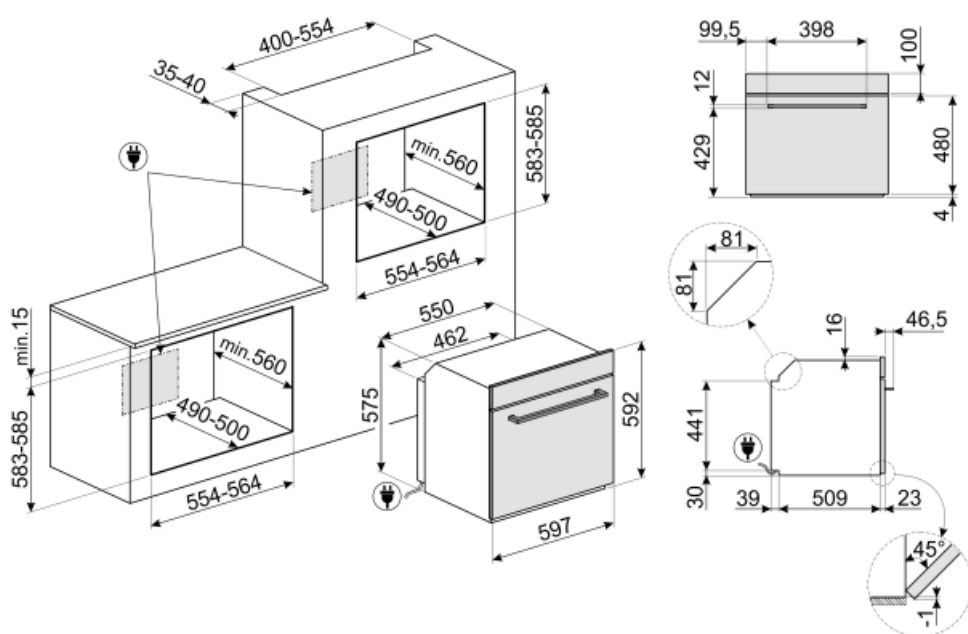
Grille avec arrêt arrière 1

Lèchefrite émaillé  
profond (40 mm) 1

## Raccordement électrique

Tension 220-240 V  
Intensité 13 A  
Puissance nominale 3000 W

Fréquence 50/60 Hz  
Longueur du câble  
d'alimentation 115 cm



## Not included accessories

### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable  
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### BN640

Lèchefrite émaillée, profondeur 40mm



### PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



### BN620-1

Lèchefrite émaillée, profondeur 20mm



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



## Symbols glossary (TT)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Fours combinés vapeur :</b> Ces fours combinent différents systèmes de cuisson pour un maximum de polyvalence dans la cuisine et permettent de sélectionner la cuisson traditionnelle ou seulement celle à vapeur afin de multiplier les possibilités de préparation des aliments.</p>                                                                          |  <p><b>Refroidissement tangentiel :</b> Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.</p>                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  <p><b>A :</b> La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie</p>                                                                                                                                                                                                                                                                             |  <p><b>Porte à triple vitre :</b> Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.</p>                                                                                                                                                                                                                |
|  <p><b>Electrique</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  <p><b>Émail Ever Clean :</b> L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.</p>                                                                                                                                                                                                                                           |
|  <p><b>Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) :</b> Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.</p>                                                                     |  <p><b>Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) :</b> La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.</p>                                                                                                                                                       |
|  <p><b>Résistance sole (cuisson finale) :</b> La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.</p> |  <p><b>Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) :</b> la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.</p> |
|  <p><b>Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) :</b> Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.</p>                                                                                   |  <p><b>Gril fort :</b> Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            |



**Turbine + Résistance grill fort (gril fort ventilé) :** L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



**Chaleur tournante avec vapeur assistée :** La chaleur intense est renforcée par des injections de vapeur qui accélèrent la cuisson sans sécher les aliments. Idéale pour les biscuits, les gâteaux et la cuisson sur plusieurs niveaux.



**Vitre démontable :** La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



**5 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



**Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) :** la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



**Porte intérieur plein verre :** L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



**2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



**Indique le volume utile de la cavité du four.**