

SF64M3DS





Categoría 60 cm Familia Horno Alimentación Eléctrico Sistema de cocción Eléctrico

Método de cocción Combinado Vapor Código EAN 8017709265960



Estética

Selección Estética Color Plata Diseño Plato

Acabado componentes

Acero inoxidable Material Vidrio Tipo de inox Cepillado Tipo de vidrio Stopsol Color serigrafía Gris

Tipo de serigrafía

Puerta Tirador

Color del tirador

Logo Mandos

Color mandos

Símbolos Con 2 listelli

Escuadrada selección

Efecto inox Serigrafiado

Restyling Selección

Efecto inox

Mandos

N.º de mandos **Ajustes** Mandos 3

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

SMEG SPA 15/12/2025



Funciones de cocción tradicionales Estático Eventilado Termoventilado Funciones de cocción tradicionales Termoventilado Funciones de cocción tradicionales Termoventilado Funciones de cocción tradicionales Termoventilado Funciones de cocción tradicionales

Programador

Características técnicas

Opciones de

puerta

Cuentaminutos

programación tiempo

Fin de cocción

Sí

.5			
Temperatura mínima	50 °C	Caldera - Potencia	1700 W
Temperatura máxima	250 °C	Tipo de apertura de la	Frontal
N° de estantes	5	puerta	
N.º de ventiladores	1	Puerta	Puerta fría
N.° de luces	1	Puerta desmontable	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	Puerta interna de vidrio	Sí
Luz reemplazable por el usuario	Sí	Vidrio interno desmontable	Sí
Potencia luz	40 W	N° de vidrios totales de	3
Encendido de la luz al	Sí	la puerta	
abrir la puerta		Sistema de enfriamiento	Tangencial
Resistencia inferior - Potencia	1200 W	Conducto de enfriamiento	Individual
Resistencia superior - Potencia	1000 W	Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
Resistencia grill - Potencia	1700 W	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360x460x425 mm
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia circular - Potencia	2000 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
		Carga de agua	Manual
Interrupción de resistencias al abrir la	Sí	Capacidad del depósito	250 ml

Prestaciones/Etiqueta energética

SMEG SPA 15/12/2025







Clase eficiencia energética

Volumen útil 63 I Consumo de energía de 1.16 kWh

función de

calentamiento por convección natural

Energy consumption in

conventional mode

Energy consumption in 2.77 MJ

forced air convection

Consumo de energía de 0.77 kWh

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades

Indice de eficiencia 95.1 %

energética

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope

posterior

1

4.18 MJ

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

1

Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V Corriente 13 A

Datos nominales de conexión eléctrica

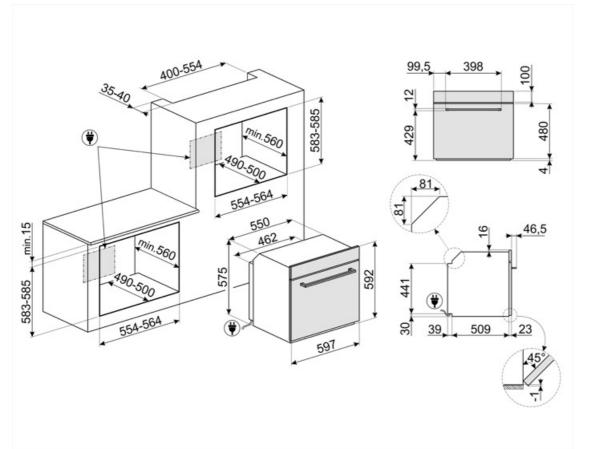
3000 W

Frecuencia (Hz) Longitud del cable de

115 cm

50/60 Hz

alimentación



SMEG SPA 15/12/2025



Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad





Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



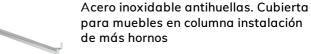
PALPZ



Pala de pizza con mango plegable Ancho: 315mm Largo: 325mm



PR3845X







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

SMEG SPA 15/12/2025



Symbols glossary



Energy efficiency class A



Vapor combinado: los hornos se pueden utilizar como horno de vapor o como horno tradicional, o alternativamente se pueden combinar los dos métodos de cocción.



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción.

Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Direct Steam: es posible cocinar alimentos con la adición de vapor, con un sistema simple e intuitivo. Es suficiente llenar el tanque en el fondo de la cavidad con agua, cubrir con la tapa perforada especial y activar la función de vapor para el tiempo deseado La adición de vapor permite mejorar los resultados de la cocción tradicional y mantener la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor directa reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable .



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Electric



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas.

SMEG SPA 15/12/2025





Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Termoventilado + vapor asistido: el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles.



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno

SMEG SPA 15/12/2025