SF64M3S1PZXN



Catégorie	60 cm
Famille	Fours
Alimentation	Electrique
Source de chaleur première cavité	Electrique
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Système de nettoyage	Vapor Clean
Four à pizza	oui
Code EAN	8017709350741

Esthétique

Esthétique	Elementi
Couleur	Inox
Finition	Anti-trace
Design	Plat
Finition des composants	Inox
Matériau	Inox
Type d'inox	Brossé
Type de verre	Standard (clair)
Couleur de la sérigraphie	Noir
Type de sérigraphie	Symboles
Porte	Plein verre
Poignée	Elementi poignée carrée
Couleur de la poignée	Effet inox
Logo	Sérigraphié
Esthétique des manettes	Elementi nouvelle esthétique
Couleur des manettes	Effet inox

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 ventilé
- Pizza

Fonctions supplémentaires



Vapeur directe


Levage

Fonctions de nettoyage


Vapor Clean

Options

Options de programmation de la durée de cuisson	Fin de cuisson	**Minuteur réglable**	1
Minuteur	oui		

Technologie



Capacité (l)	65 l	**Puissance résistance circulaire**	2000 W
Cavité	Sares	**Type d'ouverture de la porte**	Abattante
Température minimale	50 °C	**Porte**	Tempérée
Température maximale	250 °C	**Porte démontable**	oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Porte intérieure plein verre**	oui
Nombre de turbines	1	**Porte intérieure démontable**	oui
Nombre de lampes	1	**Nombre total de vitres de la porte**	3
Type d'éclairage	Halogène	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Lumière remplaçable par l'utilisateur	oui	**Conduit de refroidissement**	Double
Puissance de l'éclairage	40 W	**Réduction de la vitesse du système de refroidissement**	oui
Puissance résistance sole	1100 W	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	331x460x412 mm
Puissance résistante voûte	1000 W	**Contrôle de température**	Electromécanique
Puissance résistance gril	1700 W	**Matériau de la cavité**	Email Ever Clean
Puissance résistance gril fort	2700 W		

Performance / Etiquette Energétique



Classe d'efficacité énergétique	A	**Consommation d'énergie en convection forcée**	2,81 MJ
Volume net	65 l		

Consommation d'énergie en convection naturelle	1,09 kWh	**Consommation d'énergie en convection forcée**	0,78 kWh
Consommation d'énergie en mode conventionnel	3,92 MJ	**Nombre de cavités**	1
		Indice d'efficacité énergétique	95,1 %

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	**Accessoires à pizza**	Pierre réfractaire (ronde sans poignées) + couvercle
Lèchefrite émaillé profond (40 mm)	1		

Raccordement électrique

Tension	220-240 V	**Puissance nominale**	3000 W
Type de prise	Non	**Fréquence**	50/60 Hz
Intensité	13 A	**Longueur du câble d'alimentation**	150 cm

Accessoires Compatibles



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



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.



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.



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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.



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



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Refroidissement tangentiel : 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.



Vapeur directe : Vous pouvez cuire les aliments à la vapeur, avec un système simple et intuitif. Il suffit de remplir le réservoir au fond de la cavité avec de l'eau, de le recouvrir d'un couvercle perforé et d'activer la fonction vapeur pour la durée souhaitée. L'ajout de vapeur permet d'améliorer les résultats de la cuisson traditionnelle et de maintenir l'hydratation correcte du plat. La cuisson directe à la vapeur réduit le temps de cuisson et assure une perte minimale de poids et de volume dans les aliments, tandis que la vapeur réduit également l'ajout de gras et permet une cuisson plus saine.



Porte à triple vitre : 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.



Electrique



Émail Ever Clean : 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.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Porte tempérée : Dans les fours avec porte tempérée, la température extérieure reste inférieure à 50°C, ce qui garantit la sécurité contre les brûlures et protège les côtés des meubles contre la surchauffe.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : 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.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : 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.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : 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.

Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : 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.

Turbine + Résistance gril 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).

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.

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.

Système préparation pizza : Dans différents fours Smeg, le système exclusif Pizza comprend une pierre réfractaire spéciale qui, en contact direct avec l'élément chauffant, permet de cuire en seulement 3-4 minutes, 5 si elle est garnie d'une garniture spéciale. La préparation des focaccias, des tartes salées, du poisson et des légumes en papillote est également excellente, car ils ne se dessèchent pas lorsqu'ils sont cuits de cette façon et restent doux et savoureux.

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.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Gril fort : 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.

Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

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.

La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.