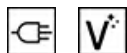


# SF64M3TVX



|                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| Catégorie                         | 60 cm             |
| Famille                           | Fours             |
| Alimentation                      | Electrique        |
| Source de chaleur première cavité | Electrique        |
| Mode de cuisson                   | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage              | Vapor Clean       |
| Code EAN                          | 8017709265786     |



## Esthétique

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

## Commandes

|                    |          |                         |                              |
|--------------------|----------|-------------------------|------------------------------|
| Type de commandes  | Manettes | Esthétique des manettes | Elementi nouvelle esthétique |
| Nombre de manettes | 3        | Couleur des manettes    | Effet inox                   |

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle

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

## Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

## Fonctions de nettoyage



Vapor Clean

## Options

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

## Tech



|                                       |                            |                                                       |                  |
|---------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------|------------------|
| Température minimum                   | 50 °C                      | Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte   | Oui              |
| Température maximum                   | 250 °C                     | Type d'ouverture de la porte                          | Abattante        |
| Nombre de niveaux de cuisson          | 5                          | Porte                                                 | Tempérée         |
| Type de niveaux de cuisson            | Supports latéraux en métal | Porte démontable                                      | Oui              |
| Turbine                               | 1                          | Porte intérieure plein verre                          | Oui              |
| Nombre de lampes                      | 1                          | Porte intérieure démontable                           | Oui              |
| Type d'éclairage                      | Halogène                   | Nombre total de vitres de la porte                    | 3                |
| Lumière remplaçable par l'utilisateur | Oui                        | Thermostat de sécurité                                | Oui              |
| 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                     |                                                       |                  |

## Performance / Etiquette Energétique



|                                 |      |                                             |         |
|---------------------------------|------|---------------------------------------------|---------|
| Classe d'efficacité énergétique | A    | Energy consumption in forced air convection | 2.88 MJ |
| Volume net                      | 70 l |                                             |         |

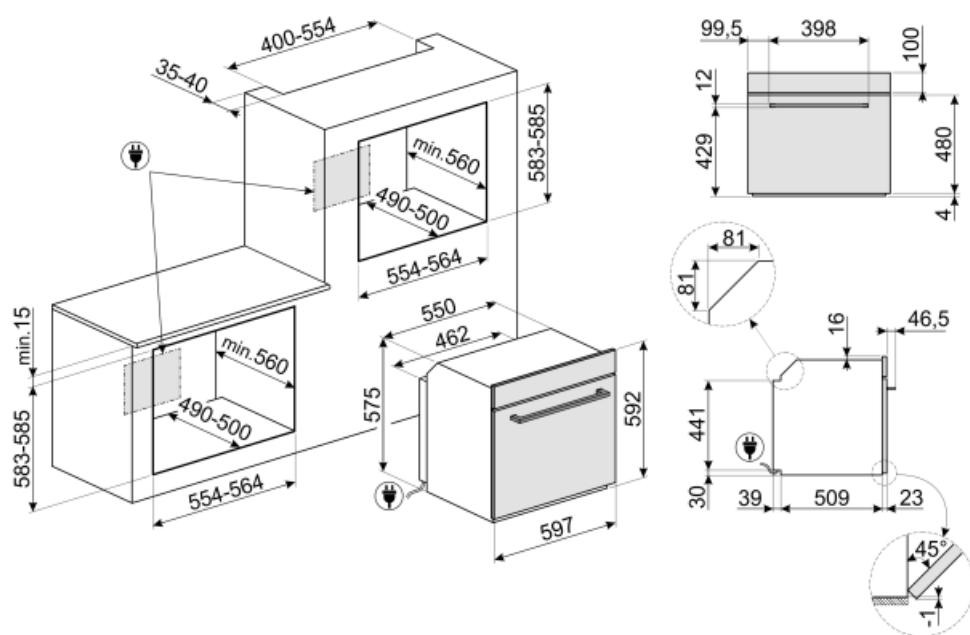
|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Nombre de cavités               | 1      |
| Indice d'efficacité énergétique | 95.2 % |

Grille avec arrêt arrière 1

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Lèchefrite émaillé<br>profond (40 mm) | 1 |
|---------------------------------------|---|

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| <b>Tension (V)</b>        | 220-240 V |
| <b>Intensité (A)</b>      | 13 A      |
| <b>Puissance nominale</b> | 3000 W    |

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Fréquence (Hz)                        | 50/60 Hz |
| Longueur du câble d'alimentation (cm) | 115 cm   |



## Not included accessories



### 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.



### GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### 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



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### 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.



### 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.

## Symbols glossary (TT)



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.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



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



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 pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



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.



Résistance sole (cuisson finale) : 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.



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.



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.



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



**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.



**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 gras et de les retirer facilement.



**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.



**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.**