

SF69M3TNO





Categoría 60 cm **Familia** Horno Alimentación Eléctrico Sistema de cocción Eléctrico Método de cocción

Termoventilado Sistema de limpieza Vapor Clean 8017709322380 Código EAN



Estética

Victoria Tipo de serigrafía Símbolos Estética Color Puerta Negro Con panel Acabado Tirador Victoria Mate Diseño Abombado Color del tirador Efecto inox Material pintado Material Logo Insertado Tipo de vidrio Claro Mandos Victoria Color serigrafía Blanco Color mandos Efecto inox

Mandos

Mandos N.º de mandos 3 **Ajustes**

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

8



Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

ECO

Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

Grill ancho ventilado

Inferior

Funciones de limpieza

Vapor Clean

Opciones

Opciones de

Fin de cocción

Programador

1

programación tiempo

Cuentaminutos Sí

Características técnicas





Capacidad (L)









60 I

1000 W

1700 W



Temperatura mínima 60°C 250 °C Temperatura máxima N° de estantes 5 N.º de ventiladores 1 N.º de luces 2 Tipo de Luz Halógenas Luz reemplazable por el Sí

usuario

40 W Potencia luz Encendido de la luz al abrir la puerta

Resistencia inferior -1200 W Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -Potencia

Resistencia grill ancho -2700 W

Potencia

Resistencia circular -2000 W

Potencia

Interrupción de resistencias al abrir la

puerta

Tipo de apertura de la

puerta

Puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio Vidrio interno

desmontable

N° de vidrios totales de la puerta

Chimney Sistema de enfriamiento Tangencial

Conducto de enfriamiento

Reducción velocidad de sistema de enfriamiento

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Material de la cavidad

Sí

Frontal

Puerta fría

Sí Sí Sí

Fixed

Doble

Sí

360x460x425 mm

Electromecánico

Esmalte Ever Clean



Prestaciones/Etiqueta energética





Clase eficiencia Α energética

Volumen útil 70 I Consumo de energía de 1,15 kWh

función de

calentamiento por convección natural

Energy consumption in 4,14 MJ

conventional mode

Energy consumption in 2,88 MJ forced air convection

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades

Indice de eficiencia

0,80 kWh

95,2 %

energética

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior

1

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

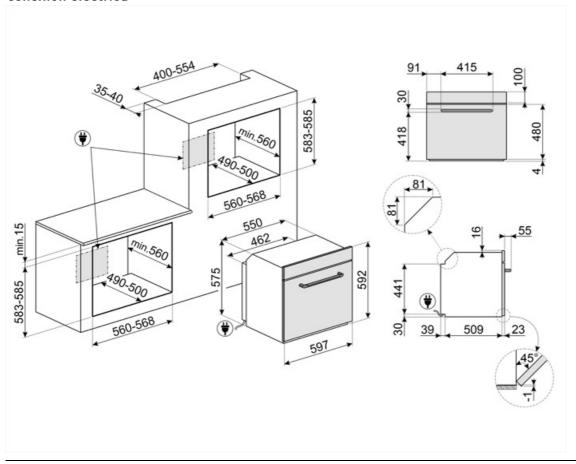
Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V Corriente 13 A Datos nominales de 3000 W

conexión eléctrica

Frecuencia (Hz) Longitud del cable de alimentación

50/60 Hz 150 cm





Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GTP



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



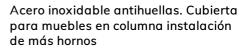
PALPZ



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



Symbols glossary



Energy efficiency class A



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.



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.



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 .



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.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno