

SF69M3TNO



| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| 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 | 8017709322380 |



Esthétique

| | | | |
|---------------------------|------------------|-------------------------|------------|
| Esthétique | Victoria | Type de sérigraphie | Symboles |
| Couleur | Noir | Porte | Avec cadre |
| Finition | Mat | Poignée | Victoria |
| Design | Bombé | Couleur de la poignée | Effet inox |
| Matériau | Matériau émaillé | Logo | Appliqué |
| Type de verre | Standard (clair) | Esthétique des manettes | Victoria |
| Couleur de la sérigraphie | Blanc | Couleur des manettes | Effet inox |

Commandes

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

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 de nettoyage



Options

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

Technologie



| | | | |
|--|----------|--|------------------|
| Capacité (l) | 60 l | Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte | Oui |
| Température minimale | 60 °C | Type d'ouverture de la porte | Abattante |
| Température maximale | 250 °C | Porte | Tempérée |
| Nombre de niveaux de cuisson | 5 | Porte démontable | Oui |
| Nombre de turbines | 1 | Porte intérieure plein verre | Oui |
| Nombre de lampes | 2 | Porte intérieure démontable | Oui |
| Type d'éclairage | Halogène | Nombre total de vitres de la porte | 3 |
| Lumière remplaçable par l'utilisateur | Oui | Cheminée | Fixe |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Système de refroidissement | Tangentiel |
| Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui | Conduit de refroidissement | Double |
| 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 | Consommation d'énergie en convection forcée | 2.88 MJ |
| Volume net | 70 l | Consommation d'énergie en convection naturelle | 0.80 kWh |
| Consommation d'énergie en convection naturelle | 1.15 kWh | Nombre de cavités | 1 |

**Consommation
d'énergie en mode
conventionnel**

4.14 MJ

**Indice d'efficacité
énergétique**

95.2 %

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière 1

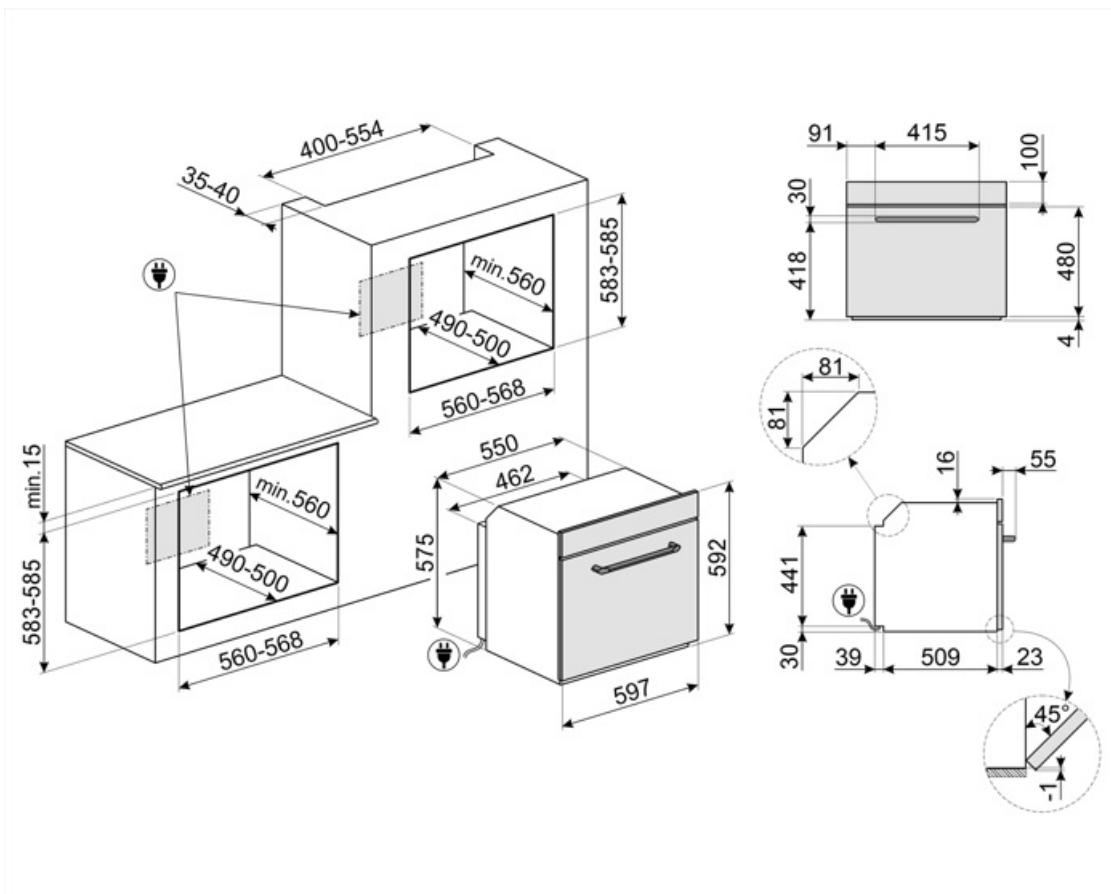
**Lèchefrite émaillé
profond (40 mm)**

1

Raccordement électrique

Tension 220-240 V
Type de prise Non
Intensité 13 A

Puissance nominale 3000 W
Fréquence 50/60 Hz
**Longueur du câble
d'alimentation** 150 cm



Accessoires Compatibles

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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.



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.



PALPZ

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



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.



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.

 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.

 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 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.



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.



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.



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



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.