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

Vapor Clean

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 forcée**	0,80 kWh
Consommation d'énergie en convection naturelle	1,15 kWh	**Nombre de cavités**	1

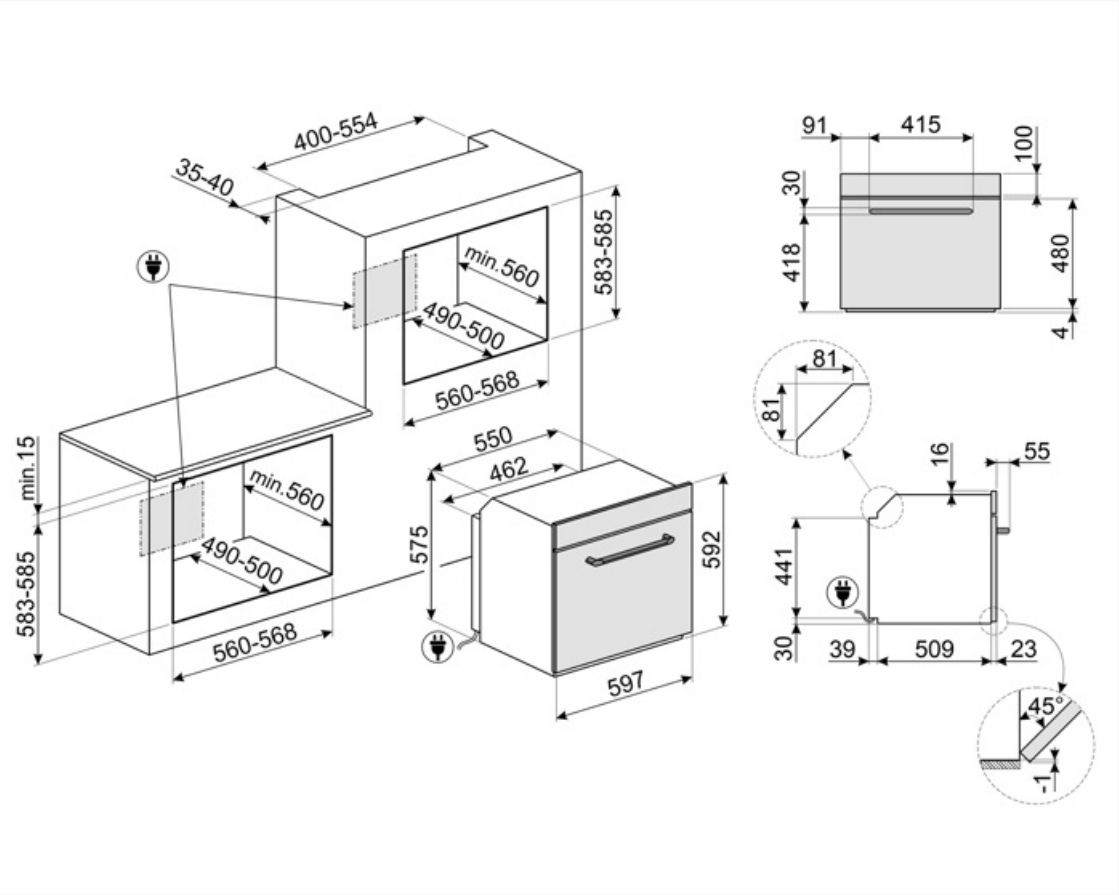
Consommation d'énergie en mode conventionnel	4,14 MJ	**Indice d'efficacité énergétique**	95,2 %

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière	1	**Lèchefrite émaillé profond (40 mm)**	1

Raccordement électrique

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



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.

PALPZ

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

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

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.

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.

Symbols glossary

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.

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.

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.

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.

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.

Electrique

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 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.

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.

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.

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 graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.