

SF69M3TNO

Ф



Categoria60 cmFamigliaFornoAlimentazioneElettricoFonte di caloreElettrico

Metodo di CotturaTermoventilatoSistema di puliziaVapor CleanCodice EAN8017709322380



Estetica

Estetica Victoria Tipo serigrafia Simboli Colore Nero Porta Con pannello **Finitura** Opaco Maniglia Victoria Design **Bombato** Colore maniglia Effetto inox Materiale Materiale Verniciato Logo **Applicato** Victoria Tipo vetro Clear1 Manopole Effetto inox Colore serigrafia Bianco Colore manopole

Comandi

Regolazione comandi Manopole Nº manopole 3

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali

Statico

Ventilato

Funzioni cottura tradizionali

Termo-ventilato

Grill largo

Base

Funzioni pulizia

Grill largo ventilato

V Vapor clean



Opzioni

Opzioni di programmazione tempo Contaminuti

Fine cottura con spegnimento automatico

Sì

Contaminuti impostabili 1

Caratteristiche Tecniche















Temperatura minima Temperatura massima N° di ripiani Ventola N° di luci

2 Tipo di luce Luce sostituibile Sì dall'utente

Potenza luce Accensione luce Sì all'apertura porta

Resistenza suola -Potenza

Resistenza cielo -Potenza

Resistenza grill -Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza Resistenza circolare -

Potenza

60°C

250 °C 5 Singola

Alogene

40 W

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Interruzione resistenze all'apertura della porta Apertura porta

Porta

Porta smontabile

Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì N° vetri porta totale Camino

Sistema di raffreddamento

Condotto di Raffreddamento

Riduzione Velocità Sistema di

Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp) Regolazione della

temperatura

Materiale della cavità

Sì

A ribalta

a temperatura controllata

3 Fisso

Tangenziale

Doppio

Sì

360x460x425 mm

Elettromeccanico

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica

Α





Classe di efficienza energetica

70 I Volume netto della

cavità Consumo di energia per 1,15 kWh

ciclo in convezione naturale

Consumo di energia per 4,14 MJ ciclo in convezione

Consumo di energia per 2,88 MJ ciclo in convezione

forzata

Consumo di energia per 0,80 kWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità Indice di efficienza

1 95,2 %

energetica

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop

naturale

1



Bacinella smaltata (40 1 mm)

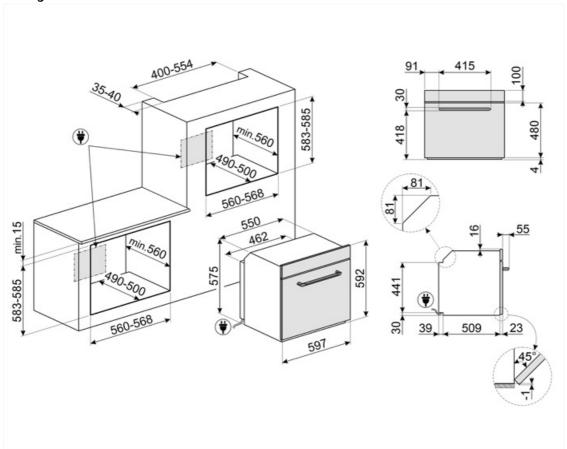
Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V Corrente 13 A Dati nominali di 3000 W

Dati nominali di collegamento elettrico

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione

50/60 Hz 150 cm





Accessori Compatibili

BN620-1



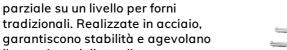
Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

Guide telescopiche ad estrazione

BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

GTT



Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni

tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano

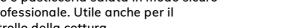
l'estrazione delle teglie.

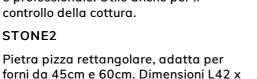
l'estrazione delle teglie.

GTP



Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il





H1.8 x P37.5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.





Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.





Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.





Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva.

Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda. 2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi. Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.

Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua. Indica il volume utile della cavità del forno.



.5

Indica il volume utile della cavità del forno.