

# SF69M3TNO



Categorie	60 cm
Familie	Oven
Voeding	Elektrisch
Warmte bron	Elektrisch
Bereidingswijze	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem	Vapor Clean
EAN-code	8017709322380



## Design

Esthetiek	Victoria	Type zeefdruk	Symbolen
Kleur	Zwart	Deur	Met paneel
Afwerking	Mat	Handgreep	Victoria
Design	Bol	Kleur handgreep	Rvs look
Materiaal	Gelakt materiaal	Logo	Geassembleerd
Type glas	Clear1	Bedieningsknoppen	Victoria
Kleur serigrafie	Wit	Kleur knoppen	Rvs look




## Bediening

Regeling bediening	Bedieningsknoppen	Aantal bedieningsknoppen	3
--------------------	-------------------	--------------------------	---

## Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Turbohitte	 ECO	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	

## Schoonmaak functie



## Opties

Opties tijdprogrammering	Einde kooktijd	Timer	1
Timer	Ja		

## Technische specificaties



Inhoud (l)	70 l	Circulatie - vermogen	2000 W
Cavity	Sares	Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja
Minimum temperatuur	60 °C	Deur openen	Standaard opening
Maximum temperatuur	250 °C	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Aantal kookniveaus	5	Uitneembare ovendeur	Ja
Dubbele ventilator	1	Volledig glazen binnendeur	Ja
Aantal lampen	2	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Totaal aantal ruiten	3
Lamp vervangbaar	Ja	Chimney	Fixed
Vermogen lamp	40 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Koelleiding	Dubbel
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360x460x425 mm
Grill - vermogen	1700 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

## Prestaties / energielabel



Energieklasse	A	Energy consumption in forced air convection	2,88 MJ
Netto inhoud	70 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0,80 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1,15 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4,14 MJ	Energie-efficiëntie-index	95,2 %

## Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop 1

Vangschaal (40 mm) 1

## Elektrische aansluiting

Spanning 220-240 V

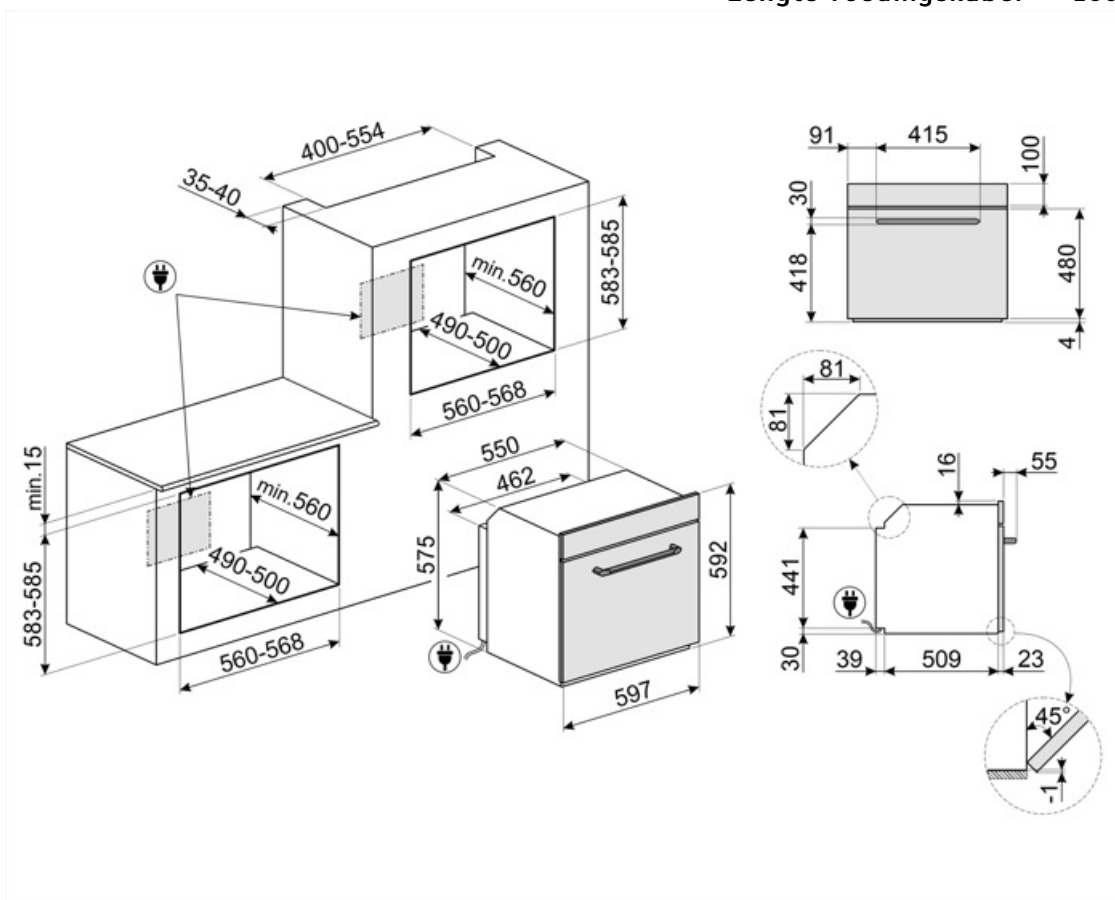
Stekker Nee

Stroom 13 A

Nominale aansluitwaarde 3000 W

Frequentie 50/60 Hz

Lengte voedingskabel 150 cm



## Compatibele Accessoires

### BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep  
breedte: 315 mm lengte: 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

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

















### PR3845X

Antifingerprint roestvrij staal.  
Afdekstrip voor meubels in kolominstallatie van meer ovens



## Symbols glossary

 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>Electric</p>
 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>	 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>
 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>	 <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p>
 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>	 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.</p>
 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>	 <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p>
 <p>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p>	 <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



verlichting



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.