

SF69M3TNO



Category	60cm
Product Family	Oven
Sistema de vitalidade	No
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709322380



Aesthetics

Aesthetic	Victoria	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Black	Door	With panel
Acabamento	Opaco	Handle	Victoria
Série	Arredondado	Handle Colour	Steel effect
Material	Painted material	Logotipo	Logotipo aplicado
Glass Type	Clear	Control knobs	Victoria
Cor da serigrafia	Serigrafia em branco	Controls colour	Steel effect

Controls

Control setting	Knobs	No. of controls	3
-----------------	-------	-----------------	---

Programs / Functions

No. of cooking functions 8

Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Fan grill (large)	Base	

Cleaning functions

Vapor Clean

Options

Time-setting options	Automatic end cooking	Controls Lock / Child Safety	No
Minute minder	Yes	Other options	No
Timer	1	Showroom demo option	No

Technical Features



Minimum Temperature	50 °C	Door opening type	Standard opening
Maximum temperature	250 °C	Door	Temperate door
No. of shelves	5	Removable door	Yes
N. of fans	1	Full glass inner door	Yes
No. of lights	2	Removable inner door	Yes
Light type	Halogen	Total no. of door glasses	3
User-replaceable light	Yes	Soft Close hinges	No
Light Power	40 W	Chaminé	Fixa
Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential
Lower heating element power	1200 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo
Upper heating element - Power	1000 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Grill element - power	1700 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm
Large grill - Power	2700 W	Temperature control	Electro-mechanical
Circular heating element - Power	2000 W	Cavity material	Ever clean Enamel
Heating suspended when door is opened	Yes		

Performance / Energy Label



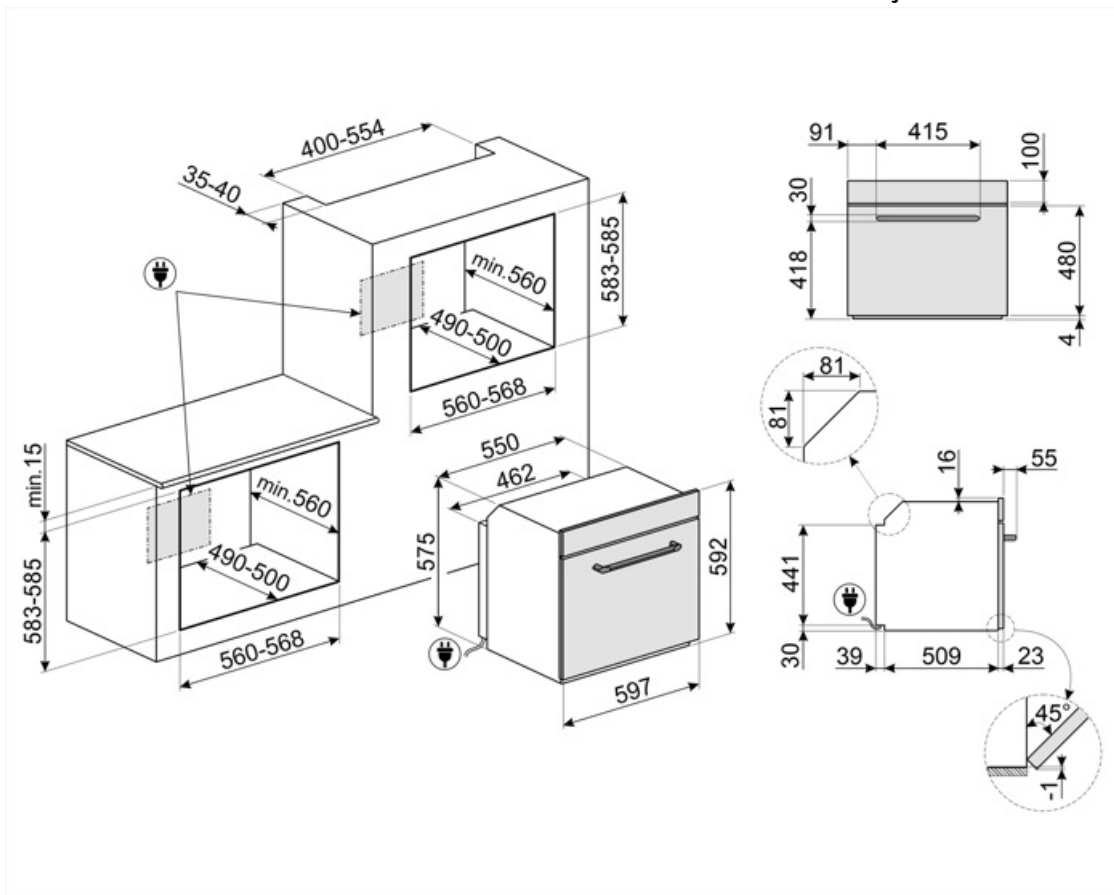
Energy efficiency class	A	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.88 MJ
Net volume of the cavity	70 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.80 kWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.15 kWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	4.14 MJ	Energy efficiency index	95.2 %

Accessories Included

Rack with back stop	1	Insert grid	1
Enamelled deep tray (40mm)	1	Other	No

Electrical Connection

Plug	No	Nominal power	3000 W
Voltage	220-240 V	Frequency (Hz)	50/60 Hz
Current	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

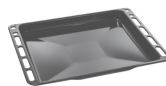
GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



















PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



Symbols glossary

 R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos	 Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
 Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.	 Elétrico
 Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.	 Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
 Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.	 Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
 Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.	 ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
 Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.	 Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
 Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.	 Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
 O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.	 Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.