

# 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

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

## Technical Features



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

## Performance / Energy Label



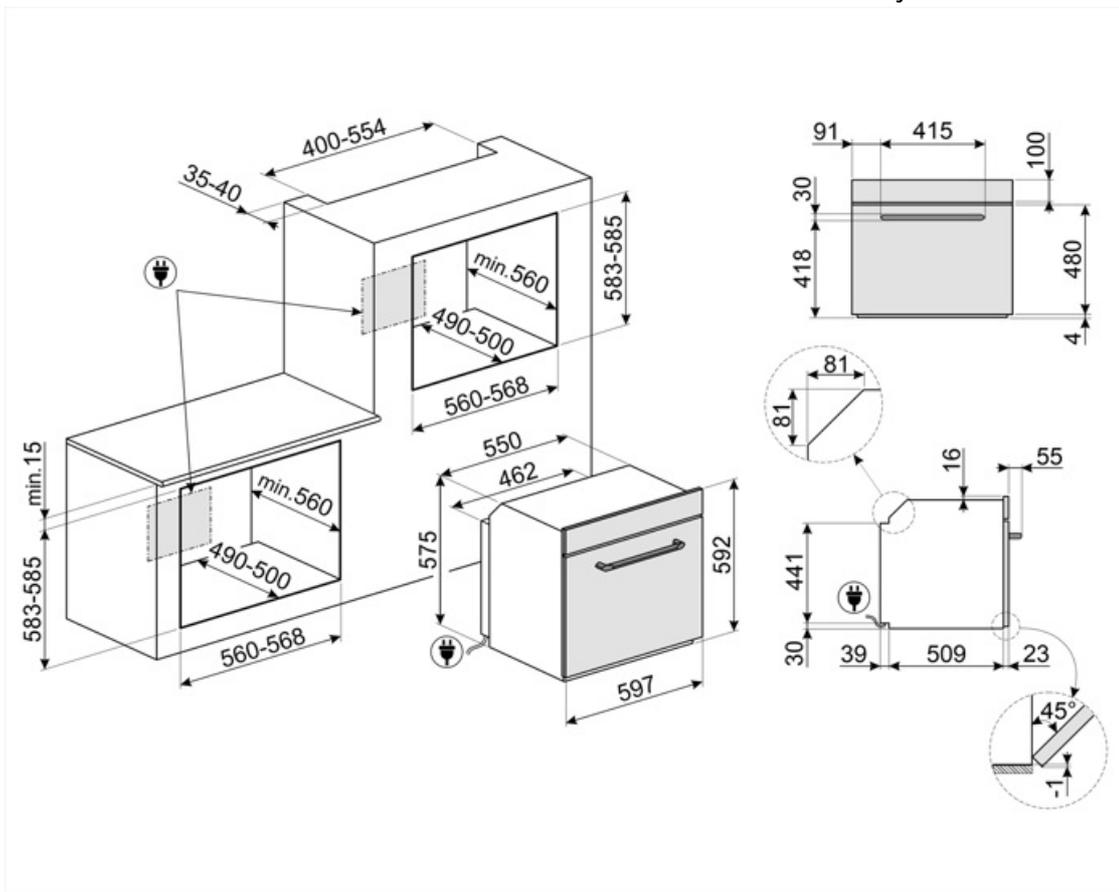
|  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| <b>Energy efficiency class</b>                           | A        | <b>Consumo de energia na convecção de ar forçado</b>         | 2.88 MJ  |
| <b>Net volume of the cavity</b>                          | 70 l     | <b>Energy consumption per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

## Accessories Included

|                                   |   |                    |    |
|-----------------------------------|---|--------------------|----|
| <b>Rack with back stop</b>        | 1 | <b>Insert grid</b> | 1  |
| <b>Enamelled deep tray (40mm)</b> | 1 | <b>Other</b>       | 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



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### GTP

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



### GTT

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



### PALPZ

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



### PR3845X

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

## Symbols glossary

|  |   |
|--|---|
|  <p>R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos</p>  |  <p>Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.</p>   |
|  <p>Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.</p>  |  <p>Elétrico</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>         |  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>  |
|  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>   |  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>   |



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.