

SF69M3TNO



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



Esthetiek

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

Bediening

Regeling bediening	Bedieningsknoppen	Bedieningsknoppen	Victoria
Aantal bedieningsknoppen	3	Kleur knoppen	Rvs look

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	Ja
-----------------------------	----------------	-------	----

Technische specificaties



Minimum temperatuur	50 °C	Automatische uitschakeling	Ja
Maximum temperatuur	250 °C	verhittingselementen bij	
Aantal kookniveaus	5	openen deur	
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Deur openen	Standaard opening
Kantelbare grill	Ja	Deur	Temperatuur gecontroleerde deur
Aantal lampen	2	Uitneembare ovendeur	Ja
Soort verlichting	Halogeen	Volledig glazen binnendeur	Ja
Lamp vervangbaar	Ja	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Vermogen lamp	40 W	Totaal aantal ruiten	3
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Veiligheidsthermostaat	Ja
Onderwarmte - vermogen	1200 W	Chimney	Fixed
Bovenwarmte - vermogen	1000 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Grill - vermogen	1700 W	Koelleiding	Dubbel
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	Reductie snelheid koelsysteem	Ja
Circulatie - vermogen	2000 W	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360x460x425 mm
		Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
		Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille

Prestaties / energielabel



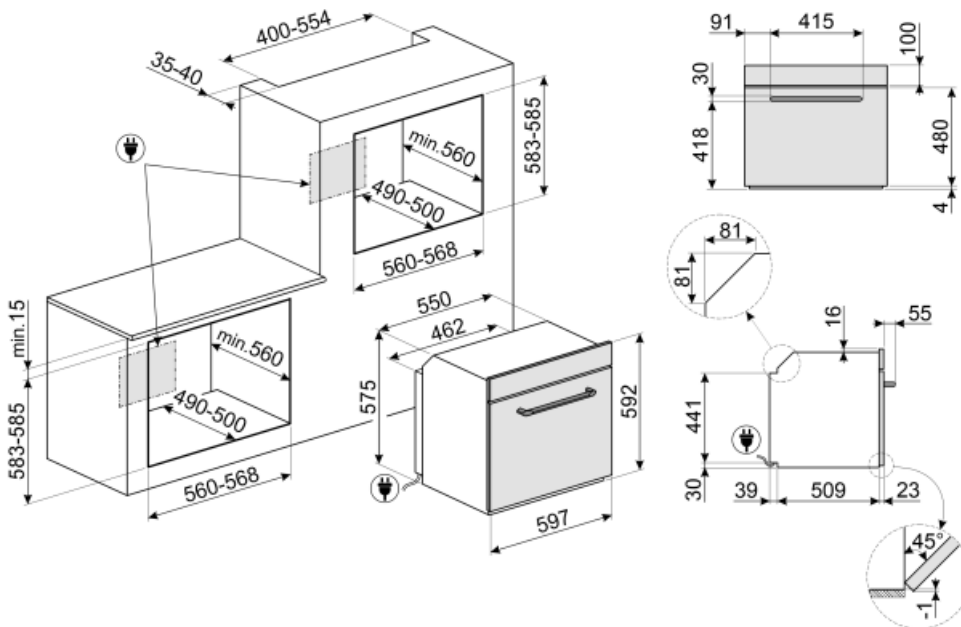
Energieklasse	A	Energy consumption in forced air convection	2.88 MJ
Netto inhoud	70 l	Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht	0.80 kWh
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel	1.15 kWh	Aantal ovens	1
Energy consumption in conventional mode	4.14 MJ	Energie-efficiëntie-index	95,2 %

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop	1	Vangschaal (40 mm)	1
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Lengte voedingskabel	115 cm
Nominale aansluitwaarde	3000 W		



Accessoires niet inbegrepen

GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PRTX



GT1P-2

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau) voor ovens met metalen frame. Lengte: 355,5 mm, afzuiging: 285 mm. Materiaal: RVS AISI 430 gepolijst.



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PR3845X

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



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm






















BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



Symbols glossary (TT)

- A** A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  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.
-  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).
-  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.
-  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.
-  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.
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  Electric
-  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.
-  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.
-  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
-  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.
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

- | | |
|---|---|
|  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning. |  verlichting |
|  The oven cavity has 5 different cooking levels. |  Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step. |
|  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. |