

SF68C1AO

|



Categoria60 cmFamigliaFornoAlimentazioneElettricoFonte di caloreElettricoMetodo di CotturaVentilato

Sistema di pulizia Smalto Ever Clean
Codice EAN 8017709351281



Estetica

Estetica Coloniale
Colore Antracite
Design Piatto
Finitura componenti Ottone antico
Materiale Materiale Verniciato

Tipo vetro Clear1
Colore serigrafia Dorato

Tipo serigrafia Simboli
Porta Con pannello
Maniglia Coloniale
Colore maniglia Ottone antico
Logo Serigrafato
Manopole Coloniale
Colore manopole Ottone

Comandi

Nome displayOrologioRegolazione comandiManopoleTecnologia displayOrologioNº manopole2

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura Funzioni cottura tradizionali

Statico

Ventilato

ECO Eco

Grill largo

R

Grill largo ventilato

ૠ

Base ventilata

Opzioni

Contaminuti impostabili 1

SMEG SPA 19/12/2025

6



Opzioni di Fine cottura con

programmazione tempo spegnimento automatico

Contaminuti

Caratteristiche Tecniche















Capacità (Lt) Temperatura minima

50 °C Temperatura massima 250°C N° di ripiani 5 Ventola Singola N° di luci

Tipo di luce Luce sostituibile dall'utente

Potenza luce 40 W Resistenza suola -1200 W

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Alogene

1000 W

1700 W

72 I

Resistenza grill largo -

Potenza

Porta a temperatura controllata

2700 W

Tangenziale

360x460x425 mm

Elettromeccanico

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

Sistema di raffreddamento

Condotto di Singolo

Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Smalto Ever Clean Materiale della cavità

Prestazioni / Etichetta Energetica





Classe di efficienza energetica

Volume netto della 70 I

cavità

Consumo di energia per 1.15 kWh

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 4.14 MJ ciclo in convezione

naturale

Α

ciclo in convezione forzata

Consumo di energia per 2.88 MJ

Consumo di energia per 0.80 kWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità Indice di efficienza

energetica

1 95.2 %

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop Bacinella smaltata (40 1 mm)

Collegamento Elettrico

220-240 V **Tensione** Corrente 13 A

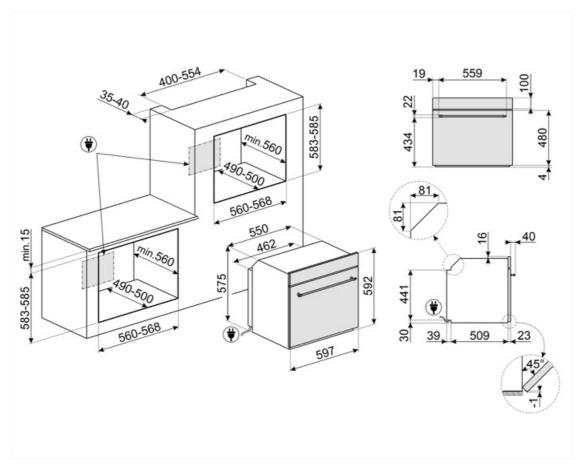
Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione

50 Hz 150 cm



Dati nominali di collegamento elettrico

3000 W





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.

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.



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



GTP



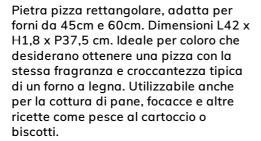
Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.





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

STONE2







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.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



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.



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.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.