

# SF68C1PO



Catégorie 60 cm **Famille** Fours Alimentation Electrique Source de chaleur première Electrique

cavité

Mode de cuisson Chaleur brassée Code EAN 8017709351274



### Esthétique

Coloniale Esthétique Crème Couleur Plat Design

Finition des composants Laiton antique Matériau Type de verre

Couleur de la sérigraphie

Matériau émaillé Standard (clair)

Doré

Type de sérigraphie **Porte** 

Poignée Couleur de la poignée

Logo Esthétique des

manettes

Couleur des manettes

Symboles Avec cadre

Coloniale Laiton antique Sérigraphié Coloniale

Laiton

### Commandes

Nom afficheur Technologie de l'afficheur

Horloge Horloge

Type de commandes Nombre de manettes Manettes

2

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

Chaleur brassée

ECO

**Gril fort** 



Gril fort ventilé



Sole ventilé

## **Options**

**SMEG SPA** 12/12/2025

6



Options de programmation de la

durée de cuisson

Minuteur Oui Minuteur réglable

1

### Technologie













Fin de cuisson

Température minimale Température maximale Nombre de niveaux de

cuisson

Nombre de turbines Nombre de lampes

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W

Puissance résistance sole

Puissance résistante

voûte

Puissance résistance

Puissance résistance

gril fort

50°C

250°C

Halogène

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

**Porte** 

Porte démontable Porte intérieure plein

verre

Porte intérieure démontable

Nombre total de vitres

de la porte

Système de refroidissement

Conduit de

refroidissement

Dimensions nettes de la 360x460x425 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique Matériau de la cavité

Tempérée

Oui Oui

Oui

3

**Tangentiel** 

Simple

**Email Ever Clean** 

## Performance / Etiquette Energétique





Classe d'efficacité

énergétique Volume net

Consommation d'énergie en convection

naturelle Consommation d'énergie en mode

conventionnel

70 I

Α

1,15 kWh

4,14 MJ

Consommation

d'énergie en convection

forcée

Consommation

d'énergie en convection

forcée

Nombre de cavités Indice d'efficacité

énergétique

2,88 MJ

0,80 kWh

1 95,2 %

### Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière 1

Lèchefrite émaillé profond (40 mm)

1

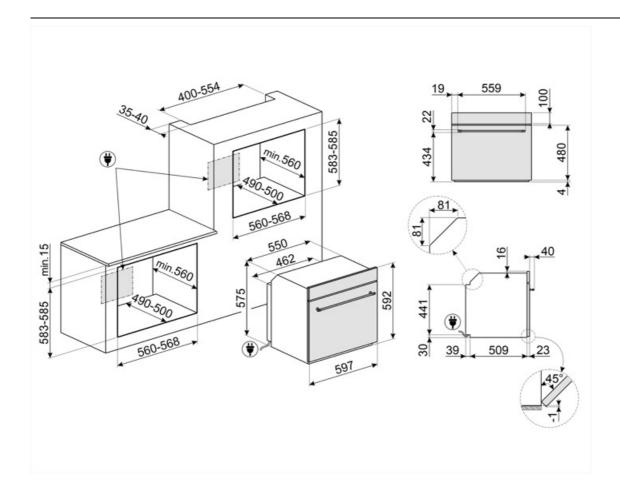
# Raccordement électrique

**Tension** 220-240 V Intensité 13 A Puissance nominale 3000 W

Fréquence Longueur du câble d'alimentation

50 Hz 150 cm







### **Accessoires Compatibles**

#### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



#### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



#### **PALPZ**

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



# BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.

#### PR3845X

Pour cacher le champ du meuble entre deux produits encastrés en vertical l'un au-dessus de l'autre. Option pour fours compacts et machines à café.



#### 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





### Symbols glossary



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte à triple vitre: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Electrique



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.





5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.