

# SF68C1PO





Categoria 60 cm **Famiglia** Forno Alimentazione Elettrico Fonte di calore Elettrico Metodo di Cottura Ventilato

Smalto Ever Clean Sistema di pulizia Codice EAN 8017709351274



### Estetica

Coloniale Estetica Tipo serigrafia Simboli Colore Panna **Porta** Con pannello Design Piatto Maniglia Coloniale Finitura componenti Ottone antico Colore maniglia Ottone antico Materiale Materiale Verniciato Logo Serigrafato Coloniale Tipo vetro Clear1 Manopole Ottone Colore serigrafia Dorato Colore manopole

### Comandi

Nome display Orologio Regolazione comandi Manopole Tecnologia display Orologio N° manopole 2

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura Funzioni cottura tradizionali

Statico

Eco

Grill largo

Ventilato

Base ventilata

## Opzioni

Contaminuti impostabili 1

**SMEG SPA** 17/12/2025

6

Grill largo ventilato



Opzioni di Fine cottura con

programmazione tempo spegnimento automatico

Contaminuti

#### Caratteristiche Tecniche













Capacità (Lt) Temperatura minima

Temperatura massima N° di ripiani Ventola

N° di luci Tipo di luce

Potenza luce Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

72 I

50 °C 250°C

Singola

Alogene 40 W

1200 W

1000 W

1700 W

Resistenza grill largo -

Potenza

Porta a temperatura controllata

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

Sistema di raffreddamento

Condotto di

Consumo di energia per 2.88 MJ

Consumo di energia per 0.80 kWh

Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Materiale della cavità

Singolo

**Tangenziale** 

2700 W

360x460x425 mm

Elettromeccanico

**Smalto Ever Clean** 

### Prestazioni / Etichetta Energetica





Classe di efficienza

energetica

Volume netto della

cavità

Consumo di energia per 1.15 kWh ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 4.14 MJ ciclo in convezione

naturale

Α

70 I

Numero di cavità Indice di efficienza energetica

ciclo in convezione

ciclo in convezione

forzata

forzata

95.2 %

1

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop

1

Bacinella smaltata (40

Collegamento Elettrico

**Tensione** Corrente

220-240 V

13 A

Frequenza Lunghezza cavo di 50 Hz 150 cm

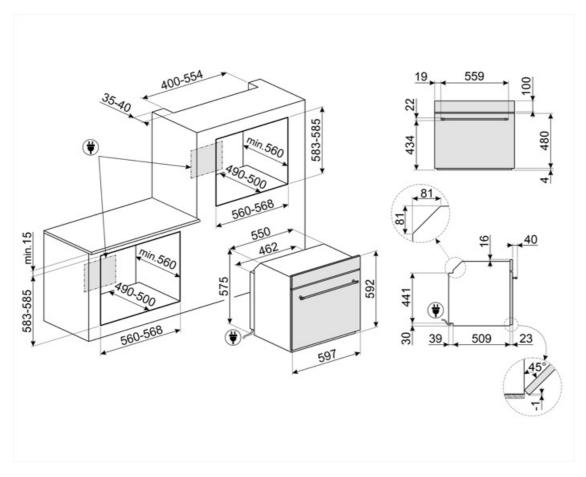
alimentazione

**SMEG SPA** 17/12/2025



Dati nominali di collegamento elettrico

3000 W



SMEG SPA 17/12/2025



### 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.

Guide telescopiche ad estrazione

tradizionali. Realizzate in acciaio,

garantiscono stabilità e agevolano

parziale su un livello per forni

#### **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.

#### **GTT**



Guide telescopiche ad estrazione

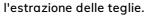


totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

#### PR3845X



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



**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.

#### STONE2



Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1.8 x P37.5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.

**SMEG SPA** 17/12/2025



### 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.

SMEG SPA 17/12/2025





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.

SMEG SPA 17/12/2025