

# SFP68C1TPO





Categoria 60 cm
Famiglia Forno
Alimentazione Elettrico
Fonte di calore Elettrico

Metodo di Cottura Termoventilato Sistema di pulizia Pirolitico

**Codice EAN** 8017709351465



## Estetica

Estetica Coloniale
Colore Panna
Design Piatto
Finitura componenti Ottone lucido
Materiale Materiale Verniciato

Tipo vetroClear1Colore serigrafiaDorato

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

₹ Te

Termo-ventilato

**®** 

Turbo

ECO

Grill largo

Ŕ

Grill largo ventilato



Base

Eco

Base termo-ventilata



## Funzioni pulizia



Pirolisi

## Opzioni

Opzioni di programmazione tempo Partenza programmata e

fine cottura con

spegnimento automatico

Contaminuti

Contaminuti impostabili 1

## Caratteristiche Tecniche





















.5			
Temperatura minima	50 °C	Apertura porta	A ribalta
Temperatura massima	260 °C	Porta	Fredda
N° di ripiani	5	Porta smontabile	Sì
Ventola	Singola	Porta interna tuttovetro	Sì
N° di luci	1	Vetro interno removibile	Sì
Tipo di luce	Alogene	N° vetri porta totale	4
Potenza luce	40 W	Soft Close	Sì
Accensione luce all'apertura porta	S)	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Resistenza suola - Potenza	1200 W	Condotto di Raffreddamento	Doppio
Resistenza cielo - Potenza	1000 W	Riduzione Velocità Sistema di	Sì
Resistenza grill -	1700 W	Raffreddamento	
Potenza		Blocco Porta in Pirolisi	Sì
Resistenza grill largo -	2700 W	Dimensioni utili interno	360x460x425 mm

Prestazioni / Etichetta Energetica

2000 W

Sì



Potenza

Potenza

Resistenza circolare -

Interruzione resistenze

all'apertura della porta



Classe di efficienza energetica

Volume netto della cavità

65 I

Consumo di energia per 1,09 kWh

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 3,92 MJ

ciclo in convezione

naturale

Consumo di energia per 2,63 MJ

ciclo in convezione

cavità (hxlxp)

temperatura

Regolazione della

Materiale della cavità

Consumo di energia per 0,73 kWh

Elettronica

Smalto Ever Clean

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità Indice di efficienza 89 %

energetica



## Dotazione accessori Inclusi



Griglia con stop e fermi 2 Bacinella smaltata (40 1

mm)

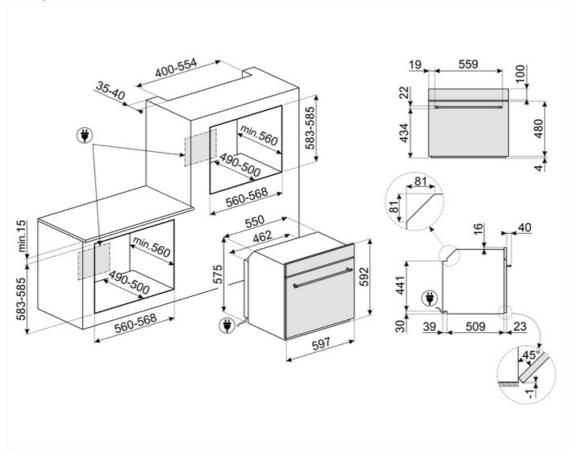
Griglia inserto bacinella 1 Guide Telescopiche ad 1 Estrazione Parziale

# Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V Corrente 13 A Dati nominali di 3000 W

collegamento elettrico

Frequenza 50/60 Hz Lunghezza cavo di 150 cm alimentazione





## 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.

#### **GTP**



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.





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

pane e pasticceria salata in modo si e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



#### PR3845X



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



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.





## Glossario simboli



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



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 quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre 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.



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



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.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.





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.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



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.



PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.