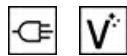


SF750AS



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Vapor Clean
Pizza Oven	No
EAN code	8017709172510



Aesthetics

Aesthetic	Cortina	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Anthracite	Door	With panel
Série	Plano	Handle	Cortina
Component finish	Silver Glass	Handle Colour	Silver
Material	Painted material	Logotipo	Logotipo embutido
Glass Type	Clear	Control knobs	Cortina
Cor da serigrafia	Serigrafia em cinzento	Controls colour	Silver

Controls

Control setting	Knobs	No. of controls	2

Programs / Functions

No. of cooking functions 10

Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Circulaire



Turbo



Eco



Large grill



Fan grill (large)



Base



Fan assisted bottom

Cleaning functions



Vapor Clean

Options

Time-setting options	Automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	No
Controls Lock / Child Safety	No		

Technical Features

Minimum Temperature	50 °C	Heating suspended when door is opened	Yes				
Maximum temperature	250 °C	Door	Fresh Touch				
No. of shelves	5	Removable door	Yes				
N. of fans	1	Full glass inner door	Yes				
No. of lights	2	Removable inner door	Yes				
Light type	Halogen	Total no. of door glasses	3				
Light Power	40 W	Soft Close hinges	No				
Light when door is opened	Yes	Cooling system	Tangential				
Lower heating element power	1200 W	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo				
Upper heating element - Power	1000 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x460x425 mm				
Grill element - power	1700 W	Temperature control	Electro-mechanical				
Large grill - Power	2700 W	Cavity material	Ever clean Enamel				
Circular heating element - Power	2000 W						

Performance / Energy Label

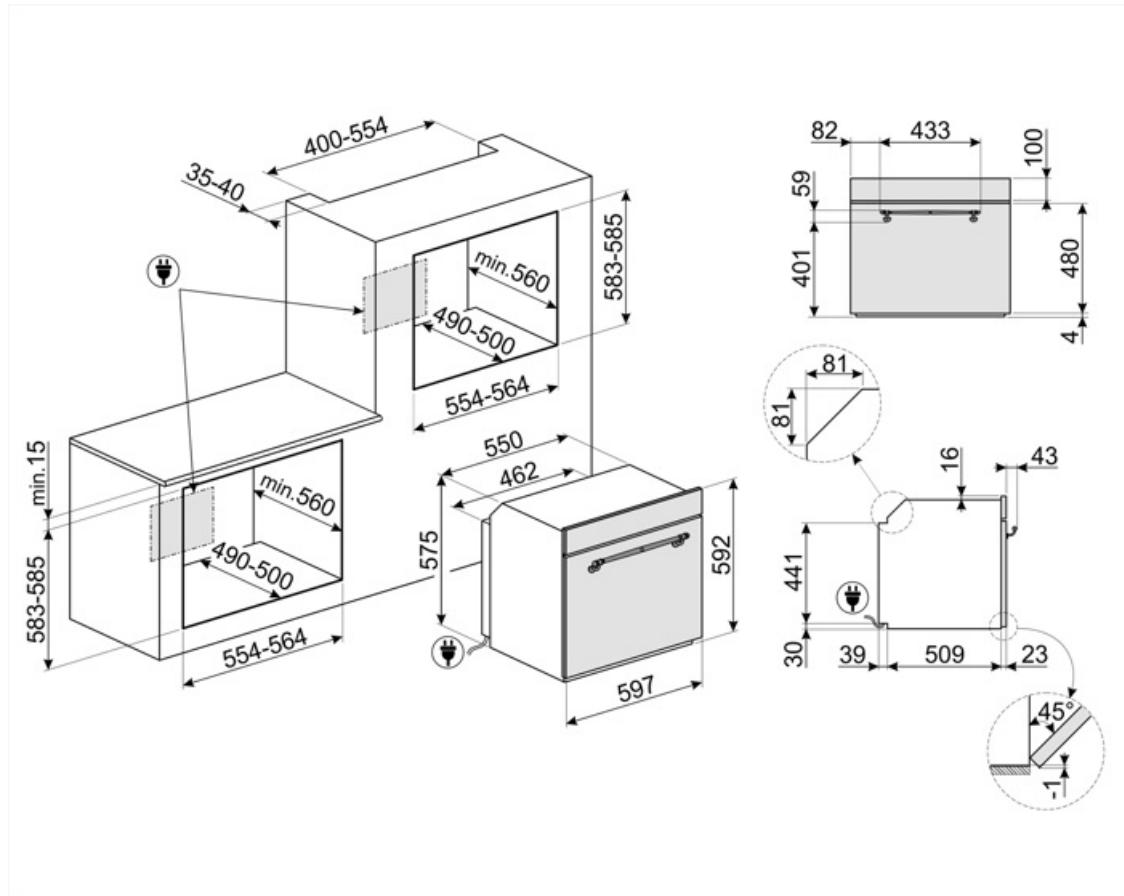
		Consumo de energia na convecção de ar forçado	2,88 MJ
Energy efficiency class	A	Energy consumption per cycle in conventional mode	0,80 kWh
Net volume of the cavity	70 l	Number of cavities	1
Energy consumption per cycle in conventional mode	1,15 kWh	Energy efficiency index	95,2 %
Consumo de energia em modo convencional	4,14 MJ		

Accessories Included

	Rack with back and side stop	Insert gird	1
	Enamelled tray (20mm)	Telescopic Guide rails, total Extraction	1
	Enamelled deep tray (40mm)		

Electrical Connection

Voltage	220-240 V	Nominal power	3000 W
Plug	No	Frequency (Hz)	50 Hz
Current	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm



Compatible Accessories

BN620-1



Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

GTP



** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

PALPZ



Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm

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

BN640



Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GTT



** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos

Symbols glossary

 R	Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos	 Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
 3	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.	 Elétrico
 3	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.	 Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletores de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.
 3	Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.	 Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
 C	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.	 Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
 C	Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.	 ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
 G	Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisserie (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.	 Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.



Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.