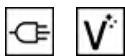


SF750AS



| | |
|--------------------|-------------------|
| 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 duplo | 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



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

Accessories Included

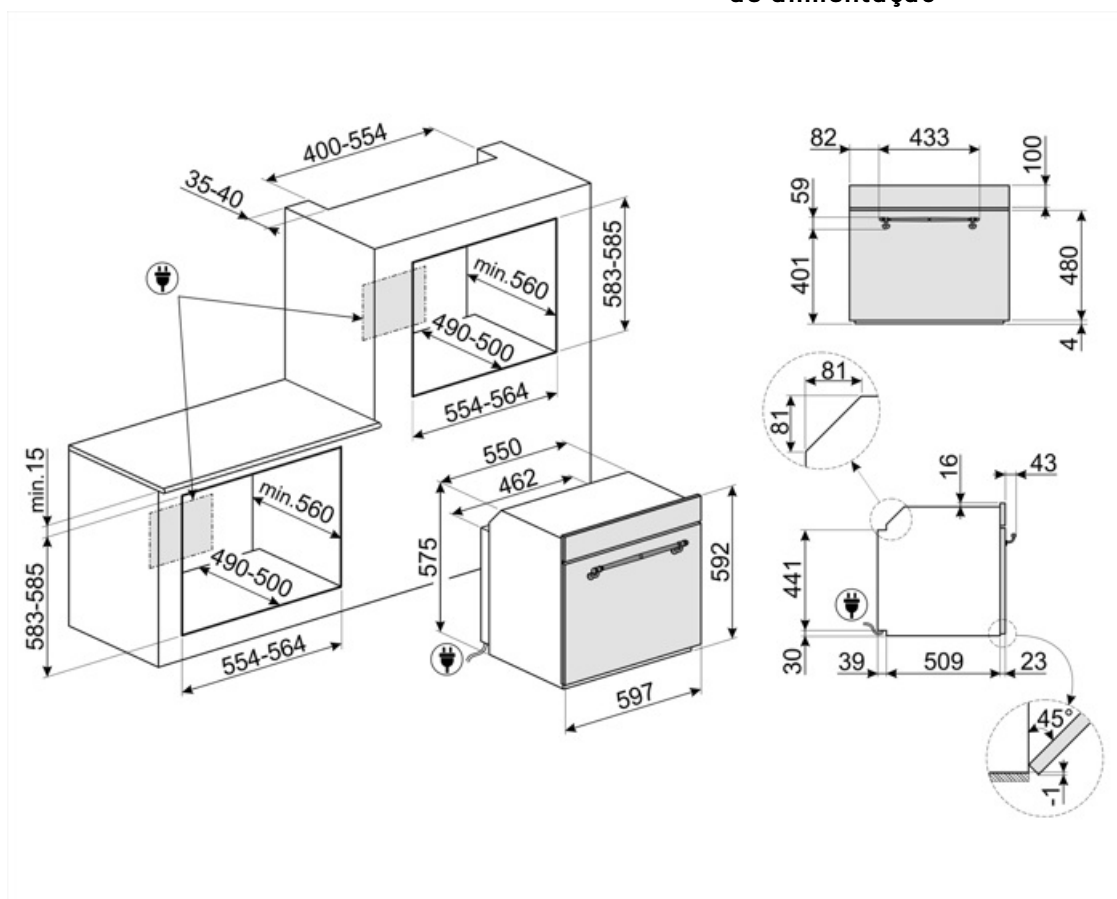


| | | | |
|------------------------------|---|--|---|
| Rack with back and side stop | 1 | Insert gird | 1 |
| Enamelled tray (20mm) | 1 | Telescopic Guide rails, total Extraction | 1 |
| Enamelled deep tray (40mm) | 1 | | |

Electrical Connection

Voltage 220-240 V
Plug No
Current 13 A

Nominal power 3000 W
Frequency (Hz) 50 Hz
Comprimento do cabo de alimentação 115 cm

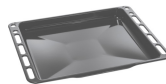


Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTP

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



GTT

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



PALPZ

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



PR3845X















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



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

| | | | |
|--|--|---|--|
|  | 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. |
|  | Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas. |  | Elétrico |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | 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. |
|  | Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (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.



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



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



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.



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



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



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



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



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.