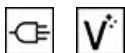


SF750RA



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Termoventilert ovn
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709166434



Estetisk linje

Estetikk	Cortina	Type silketrykk	Symboler
Farge	Kobber	Dør	Med panel
Finish	Kobber	Håndtak	Cortina
Design	Flat	Håndtak farge	Kobber
Overflate komponenter	Kobber	Logo	Preget
Materiale	Lakkert stål	Kontroll brytere	Cortina
Glass Type	Clear1	kontroller farge	Kobber
Farge på silketrykk	Sort		

Kontroller

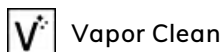
Kontrollinnstilling	Kontroll brytere	Antall kontroller	2
---------------------	------------------	-------------------	---

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	10
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner



Funksjoner

Tidsinnstillingsvalg	Automatisk stopp av tilberedning	Timer	Ja
----------------------	----------------------------------	-------	----

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	50 °C	Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Høyeste temperatur	250 °C	Dør åpning type	Standard åpning
Antall hyller	5	Dør	Fresh Touch
Antall lamper	2	Avtakbar dør	Ja
Type lampe	Halogen	Innerdør i helglass	Ja
Lett effekt	40 W	Avtakbar innerdør	Ja
Lys når døren åpnes	Ja	Antall glass i ovnsdøren	3
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Kjølesystem	Tangential
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W	Kjøledyse	Dobbelt
Grillelement - styrke	1700 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360x460x425 mm
Stor grill - effekt	2700 W	Temperaturkontroll	Mekanisk
Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje

Kapasitets-/energietikett



Energi effektivitetsklasse	A	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2.88 MJ
Nettovolum for ovnsrom	70 l	Energiforbruk per syklus i viftemodus	0.80 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.15 kWh	Antall ovnsrom	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	4.14 MJ	Energi effektivitetsindeks	95.2 %

Standardtilbehør

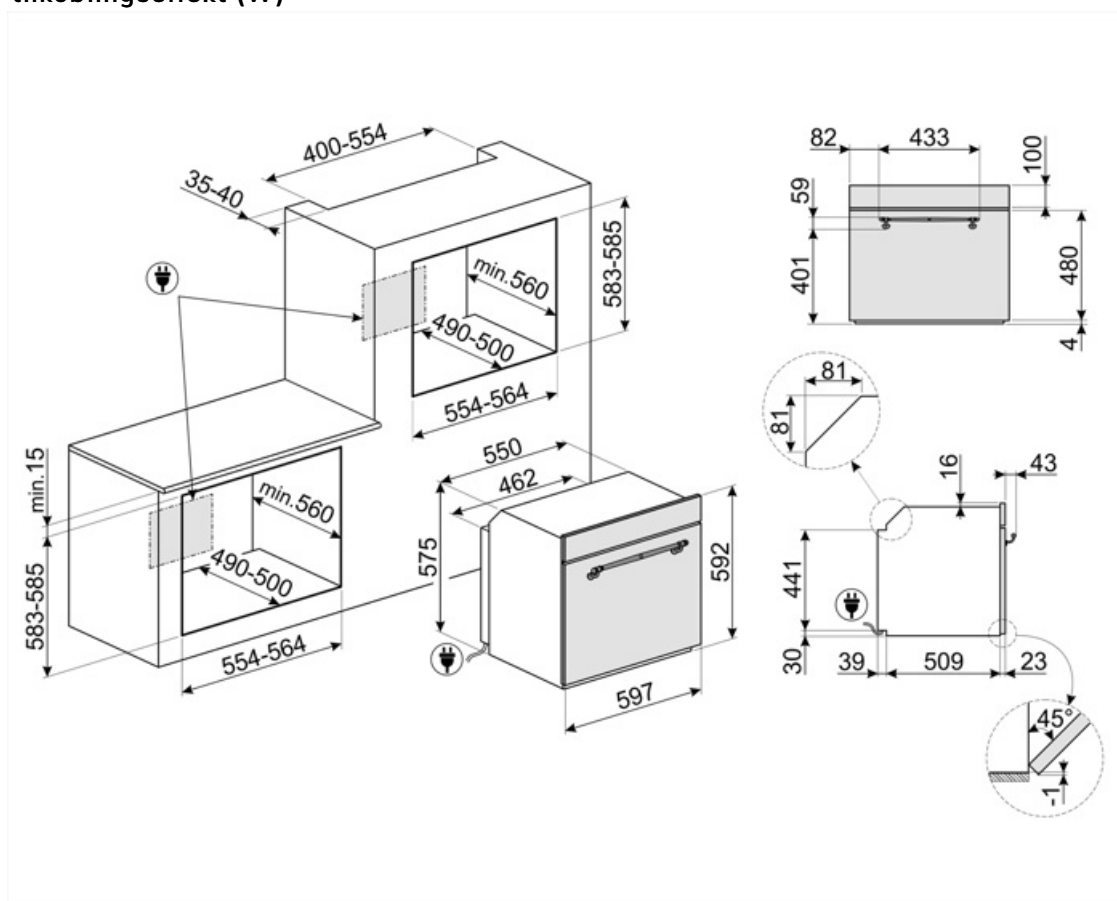


Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ristinnsats for brett	1
Emaljert brett (20 mm)	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
Emaljert brett (40 mm)	1		

Elektrisk tilkobling

Spenning 220-240 V
 Nåværende 13 A
 Elektrisk
 tilkoblingseffekt (W) 3000 W

Frekvens (Hz) 50 Hz
 Lengde på ledning 115 cm

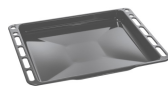


Compatible Accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

****Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)**** Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



GTT

****Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)**** Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



PR3845X

Flekksikkert rustfritt stål. Møbellist
mellom stablede ovner



STONE2

Rektangulær pizza-stein uten håndtak,
egnet for 45 cm og 60 cm brede ovner.
Mål B42 x H1,8 x D37,5cm. Ideelt for
steking av pizza med samme resultater
som typiske vedfyrte ovner. Kan også
brukes til å bake brød, focaccia og andre
oppskrifter som pai, terte eller kjeks

Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	Trippel glassdør: Antall glassdører.		Elektrisk
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Fresh Touch: De fleste av ovnene fra Smeg har "kjøledør". Takket være kombinasjonen av tangensiell kjøling og innvendig varmereflekterende glass, holder temperaturen på den ytre overflaten på døren seg under 50 °C. I tillegg til å gi bedre sikkerhet, vil dette systemet beskytte sidene på møblene fra varme fra ovnen.
	Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.		Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
	Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.		Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
	Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.		ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
	Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.		Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.



Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.