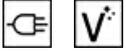


SF750RA



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	8017709166434



Aesthetics

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

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



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

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
------------------------------	---	-------------	---

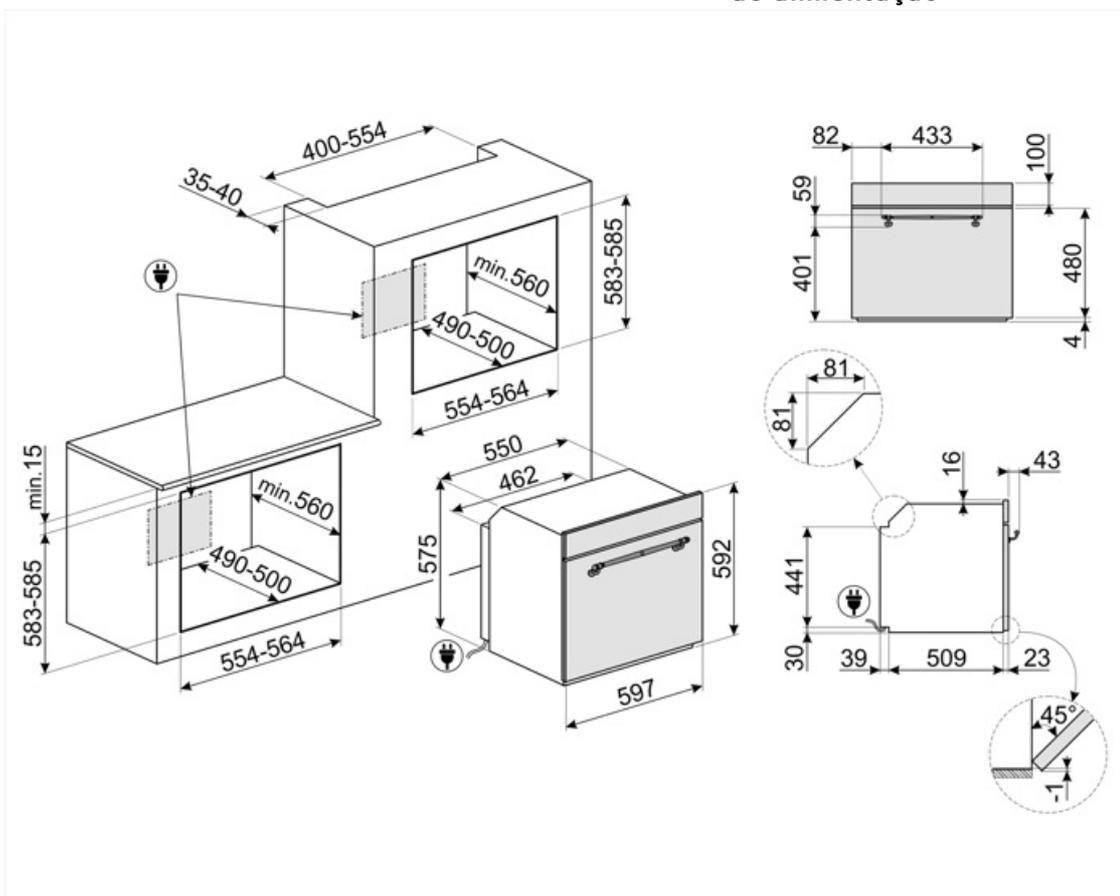
Enamelled tray (20mm) 1
 Enamelled deep tray (40mm) 1

Telescopic Guide rails, 1
 total Extraction

Electrical Connection

Plug No
 Voltage 220-240 V
 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

Symbols glossary

-  R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Elétrico
-  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.
-  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.
-  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.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, 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.

-
- | | |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p> |
|  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p> |  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p> |
|  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p> |  <p>Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p> |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |