

SF750AO

cortina

HORKOVZDUŠNÁ TROUBA
60 cm
ANTRACIT/Mosazná estetika

Energetická třída A

EAN13: 8017709166427

Analogové hodiny s elektronickým časovačem

10 funkcí

FUNKCE / VOLBY / TEPLOTA

10 funkcí vaření

Čistící funkce: Vapor clean

Elektronický programátor: minutka, automatický start,
automatické ukončení vaření

Akustický alarm- konec vaření

Přesná regulace teploty: 50° - 250°C

VNITŘNÍ PROSTOR

Maxi objem 70 l

5 úrovní zasunutí

Ever Clean smalt

Dvířka s 3-tým sklem, vyjímatelná pro čištění

Fresh Touch

Vnitřní osvětlení - 2 halogenové žárovky

Tangenciální chladicí systém

Automatické vypnutí-off

SPECIFIKACE

Příkon: 3,20 kW

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50/60 Hz

Gril: 2,70 kW

Energetická spotřeba/cyklus: 1,15 kWh (při konvenčním pečení);
0,89 kWh (s ventilátorem)

Příslušenství

Plech (40 mm): 1

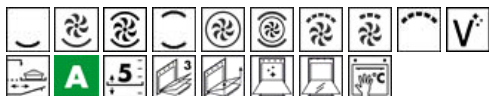
Plech (20 mm) s roštem: 1

Rošt: 2

Teleskopické kolejničky: 2



Funkce



Verze

- SF750AS - Antracit, estetika Old silver

- **SF750BS** - Bílá, estetika Old silver
- **SF750OT** - Mosaz
- **SF750RA** - Měď
- **SF750PO** - Creme, mosazná estetika

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1



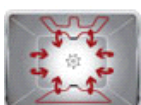
DOLNÍ OHŘEV POUZE:

Je ideální pro přípravu jídel, které vyžadují delší pečení, udržování základní teploty bez zhnědnutí, např. pečivo, buchty, pizza. Vhodný i pro pomalé vaření, dušení masa i vaření v kastrolu.



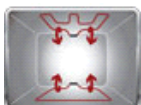
VENTILÁTOR S DOLNÍM OHŘEVEM:

Tato kombinace je vhodná pro dokončení vaření potravin, které jsou již dostatečně propečený na povrchu, ale vyžadují delší teplotu úpravu uvnitř, bez dalšího zhnědnutí. Vhodné pro všechny typy potravin.



VENTILÁTOR S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:

Kombinace pro rovnoměrné pečení. Jde o podobnou metodu jako je konvenční vaření, s nutností předeheatit trouby. Není tak účinná jako cirkulace, ale lze použít na pečení sušenek a sladkého pečiva.



HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV:

Tradiční statické pečení je zejména vhodné pro jídla, které vyžadují nižší teploty a zahřátí na požadovanou teplotu. Doporučuje se pro pečení pouze na jedné úrovni, pro všechny oblíbené rodinné recepty, na pečení velkých koláčů, např. vánoční pečivo. Nejlepší výsledky jsou dosaženy umístěním jídla uprostřed trouby.



CIRKULACE:

Kombinace ventilátoru a kruhového tělesa umožňuje rovnoměrné rozložení tepla ve všech částech trouby, bez studených míst. To má za následek několik výhod: Žádné předeheatit trouby, pokud je doba vaření delší než 20 minut, při vaření různých potravin současně bez smíchání vůní a chuti jídla. Zároveň šetří potřebnou energii a čas vaření (o 10% rychleji než běžné trouby). Tato funkce je vhodná pro vaření všech druhů potravin, zvláště vhodná pro vaření chlazených potravin. (Pro vaření na dvou úrovních se doporučuje používat druhou a čtvrtou kolejničku).



CIRKULACE S HORNÍM A DOLNÍM OHŘEVEM:

Tato kombinace umožňuje rychlou a účinnou přípravu různých druhů pokrmů na více úrovních současně. Je ideální pro pečení velkých kusů, které vyžadují důkladné vaření. Neexistuje žádný přenos vůně a chuti připravovaných jídel. Táto funkce nabízí podobný výsledek jako grilování. Prouděním tepla kolem jídla umožňuje vaření jeho libovolné velikosti a tvaru.



GRIL S VENTILÁTOREM:

Upozornění: vaření v tomto režimu se provádí při zavřených dveřích. Ventilátor snižuje sálání prudkého tepla z grilu. Metoda je vynikající ke grilování velmi silných kotlet, steaků, vepřových kolen apod. aniž by se maso během vaření muselo obracet. Snižuje se jeho vysychání, maso je na povrchu křupavé, uvnitř šťavnaté a propečené. Doporučuje se užívání dvou horních polic trouby. Spodní část trouby lze využít taky na udržení pokrmu v teple. Ideální metoda k přípravě snídaně.



GRIL S VENTILÁTOREM:

Upozornění: vaření v tomto režimu se provádí při zavřených dveřích. Ventilátor snižuje sálání prudkého tepla z grilu. Metoda je vynikající ke grilování kotlet, steaků, klobás apod. aniž by se maso během vaření obracelo. Snižuje se jeho vysychání, maso je na povrchu křupavé, uvnitř šťavnaté a propečené. Doporučuje se užívání dvou horních polic trouby. Spodní část trouby lze využít taky na udržení pokrmu v teple. Ideální metoda k přípravě snídaně.



GRIL:

Gril umožňuje rychlé vaření a zapékání jídel. Skvělé výsledky při grilování, zejména pak při grilování tenkých a středně silných plátků masa, a párků, nebo klobás, žebírek a slaniny v nižších úrovních trouby. Grilování by měly být prováděno při zavřených dveřích trouby, pokud není v návodu uvedeno jinak.



VAPOR CLEAN:

Funkce usnadňuje čištění trouby pomocí páry, která vzniká, když malé množství vody, nalijete do speciální drážky ve spodní části trouby.



TELESKOPOICÝ VÝSUV:

Pro snazší manipulaci s plechy na pečení




A:
Třída spotřeby energie: A

5 ÚROVNÍ UMÍSTNĚNÍ PLECHU:

 Objem trouby- maximální užitečný objem 72 L, který je jedním z největších na trhu. Umožňuje připravovat různá jídla najednou, přičemž si můžete vybrat až z pěti poloh roštu.


PROSKLENÍ (3):

 V top modelech trub jsou dvířka trojitě prosklené. Vzhledem k tomu, že vnější povrch dveří zůstává chladný i po dlouhém vaření, zajišťuje maximální bezpečnost. Dvě vnitřní skla - tepelně reflexní- pro vyšší energetickou účinnost.

VYJÍMATELNÉ VNITŘNÍ DVEŘE:

 Díky vnitřním celoskleněným dvířkům lze trouby snadněji a důkladněji čistit.

EVER CLEAN SMALT:

 Vnitřní stěny trub jsou opatřeny speciálním smaltem EVER CLEAN, který se snadno čistí. Velice kvalitní povrch je nízko porézní a má atraktivní sklu podobný lesk. Tento smalt zabraňuje penetraci zbytků jídel a tuku a tím zjednodušuje údržbu vnitřku trouby.

CELOSKLENĚNÉ VNITŘNÍ DVEŘE:

 Vnitřní sklo- povrch dveří je vyroben ze skla bez viditelných šroubků, čím se usnadňuje jejich údržbu a čištění.

COLD DOOR:

 Většina trub Smeg má "studené dveře". Prostřednictvím kombinace tangenciálního a vnitřního chlazením, teplota na vnějším povrchu dveří se udržuje pod 50 ° C. Kromě zajištění bezpečnosti, ETF systém chrání i proti přehřátí nábytku na bocích trouby.

