# SF700PO




| | |
|---|---|
| **קטגוריה** | 60 ס"מ |
| **משפחת מוצרים** | תנור |
| **אספקת חשמל** | חשמלי |
| **מקור חום** | חשמל |
| **שיטת בישול** | בסיוע מאוורר |
| **קוד** EAN | 8017709171865 |

## אסתטיקה

| | | | |
|---|---|---|---|
| **דלת** | עם לוח | **סדרה עיצובית** | Cortina |
| **ידית** | Cortina | **צבע** | שמנת |
| **צבע ידית** | פליז עתיק | Design | Flat |
| **לוגו** | Embossed | **גימור** | פליז עתיק |
| **כפתורי בקרה** | Cortina | **חומר** | חומר צבוע |
| **צבע בקרות** | שמנת | **סוג זכוכית** | שקוף |
| | | Serigraphy colour | Gold |

## למשפחת תנורים

| | | | |
|---|---|---|---|
| **מס' בקרות** | 2 | **הגדרות בקרות** | כפתורים |

## תוכניות / פונקציות

**מס' פונקציות בישול** 6

**פונקציות בישול רגילות**

- סטטי
- בסיוע מאוורר
- חסכוני
- גריל גדול
- גריל מאוורר (גדול)
- תחתית בסיוע מאוורר

## אפשרויות

| | | | |
|---|---|---|---|
| **תזכורת דקות** | כן | **אפשרויות הגדרת זמן** | סיום בישול אוטומטי |

## מאפיינים טכניים



| | |
|---|---|
| **דלת** | דלת מחוסמת |
| **דלת נתיקה** | כן |
| **דלת פנימית מזכוכית לחלוטין** | כן |
| **דלת פנימית ניתקת** | כן |
| **מס' כולל של דלתות זכוכית** | 3 |
| **מערכת קירור** | משיק |
| **פתח אוורור** | Single |
| Speed Reduction Cooling System | No |
| **מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)** | 360x460x425 mm |
| **בקרת טמפרטורה** | אלטרומכני |
| **חומר תא התנור** | אמייל נקי תמיד |

| | |
|---|---|
| (Capacity (Lt | 70 l |
| **טמפרטורה מינימלית** | 50 °C |
| **טמפרטורה מרבית** | 250 °C |
| **מספר המדפים** | 5 |
| **מס' מאווררים** | 1 |
| **מס' נורות** | 1 |
| **סוג נורה** | הלוגן |
| **הספק נורה** | 40 W |
| **גוף חימום תחתון – הספק** | 1200 W |
| **גוף חימום עליון – הספק** | 1000 W |
| **אלמנט גריל – הספק** | 1700 W |
| **גריל גדול – הספק** | 2700 W |

## תווית חשמל / ביצועים



| | |
|---|---|
| **צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת** | 2,88 MJ |
| **צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר** | 0,80 kWh |
| **מספר חללי תנור** | 1 |
| **אינדקס יעילות אנרגטית** | 95,2 % |

| | |
|---|---|
| **דרגת יעילות אנרגטית** | A |
| **הנפח הנקי של תא התנור** | 70 l |
| **צריכת חשמל למחזור במצב רגיל** | 1,15 kWh |
| **צריכת חשמל במצב רגיל** | 4,14 MJ |

## אביזרים כלולים

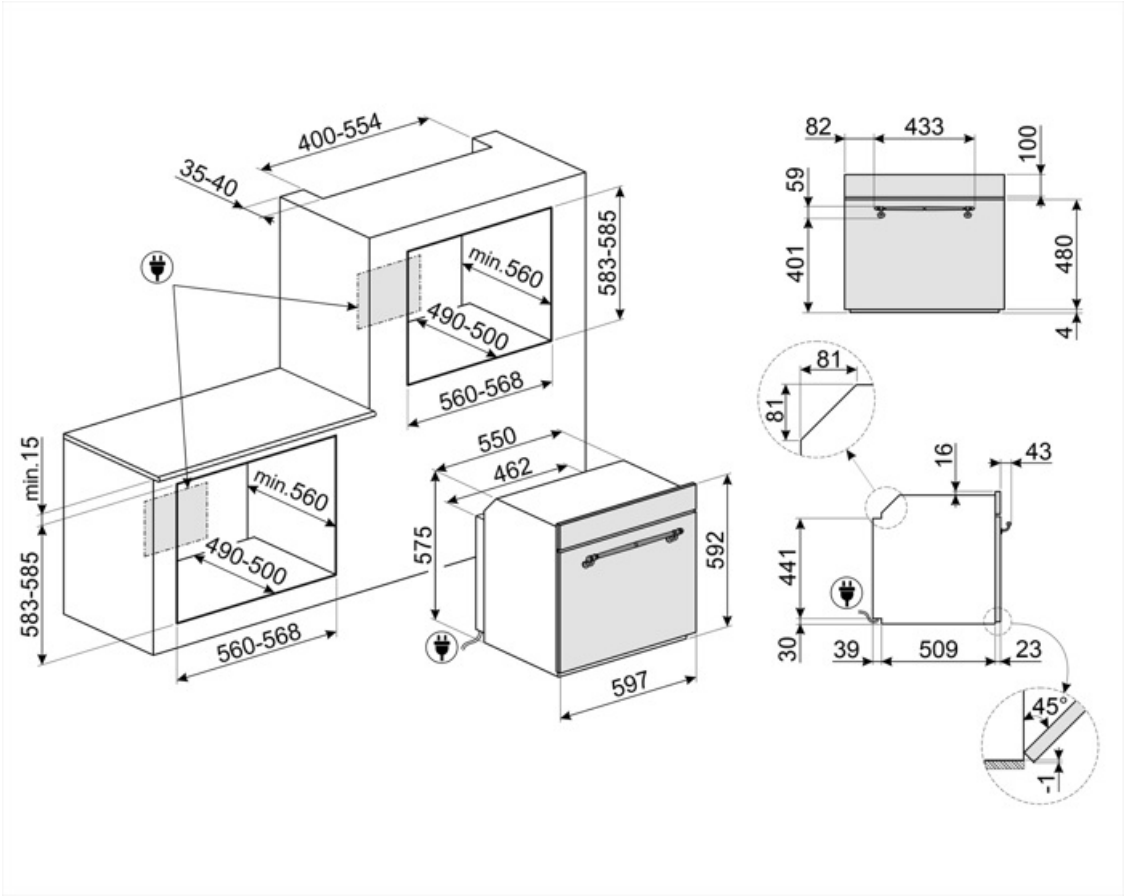
| | |
|---|---|
| **מגש עמוק בציפוי אמייל (40 1 מ"מ)** | |

| | |
|---|---|
| **רשת עם מעצור אחורי** | 1 |

## חיבור חשמלי

| | |
|---|---|
| **הספק נקוב** | 3000 W |
| **תדר** (Hz) | 50 Hz |
| **אורך כבל חשמל** | 150 cm |

| | |
|---|---|
| **מתח** | 220-240 V |
| **תקע** | לא |
| **זרם** | 13 A |


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
82
433
100
59
401
480
4
81
81
16
43
441
30
39
509
23
45°
1

# Compatible Accessories

### BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



### BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



### GTP

**מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ""מ חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



### GTT

**מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ""מ חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



### PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ""מ אורך: 325 מ""מ



### PR3845X

נירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לריהוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



### STONE2

אבן פיצה מלבנית ללא ידיות, מתאימה לתנורים ברוחב 45 ס"מ ו-60 ס"מ. מידות (ר) 42 x (ג) 1.8 x (ע) 37.5 ס"מ. מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות דומות לתנור עץ. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים



# Symbols glossary

A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.



חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.



מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



חשמלי



Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.



אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.



אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.