

SF7302TX



70 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
8017709322205

קטגוריה
משפחת מוצרים
אספקת חשמל
מקור חום
שיטת בישול
קוד EAN



אסתטיקה

Classica	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
נירוסטה	צבע	עם שני פסים אופקיים	דלת
נגד טביעות אצבעות	גימור	קלאסי	ידית
Flat	Design	אינוקס	צבע ידית
נירוסטה	חומר	Embossed	לוגו
מברש	סוג פלדה	קלאסי	כפתורי בקרה
ליקוי	סוג זכוכית	אפקט פלדה	צבע בקרות
Black	Serigraphy colour		

למשפחת תנורים

EvoScreen	שם צג	כפתורים	
LCD	טכנולוגיית צג	2	הגדרות בקרות
			מס' בקרות

תוכניות / פונקציות

פונקציות בישול רגילות

- מעגלי
- בסיוע מאוורר
- סטטי
- גריל גדול
- חסכוני
- טורבו
- תחתית בסיוע מאוורר
- גריל מאוורר (גדול)
- פיצה

פונקציות אחרות

- התפחה סופית
- הפשרה לפי משקל
- הפשרה לפי זמן
- שבת

פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

אפשרויות



אפשרויות אחרות

<p>השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול</p> <p>כן</p> <p>1</p> <p>כן</p>	<p>אפשרויות הגדרת זמן</p> <p>תזכורת דקות</p> <p>טיימר</p> <p>נעילת בקרות / בטיחות ילדים</p>	<p>שמירה על חום, תאורה חסכונית, בהירות, צלילים</p> <p>כן</p> <p>כן</p>	<p>אפשרות הדגמה בחנות קדם חימום מהיר</p>
---	---	--	---

מאפיינים טכניים



<p>177 (Capacity (Lt</p> <p>C° 25 טמפרטורה מינימלית</p> <p>C° 280 טמפרטורה מרבית</p> <p>4 מספר המדפים</p> <p>1 מס' מאווררים</p> <p>2 מס' נורות</p> <p>הלוגן סוג נורה</p> <p>כן נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש</p> <p>W 25 הספק נורה</p> <p>כן אור כשהדלת פתוחה</p> <p>W 1750 גוף חימום תחתון – הספק</p> <p>W 1300 גוף חימום עליון – הספק</p> <p>W 1600 אלמנט גריל – הספק</p> <p>W 2900 גריל גדול – הספק</p>	<p>W 2000 גוף חימום מעגלי – הספק החימום מושהה כשהדלת פתוחה</p> <p>Fresh Touch דלת</p> <p>כן דלת נתיקה</p> <p>כן דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</p> <p>כן דלת פנימית ניתקת</p> <p>3 מס' כולל של דלתות זכוכית</p> <p>משיק מערכת קירור</p> <p>Double פתח אוורור</p> <p>Yes Speed Reduction Cooling System</p>
---	---

מידות תא תנור לשימוש (גאראע)
 בקרת טמפרטורה
 חומר תא התנור
 305x613x405 mm
 אלקטרוני
 אמייל נקי תמיד

תווית חשמל / ביצועים

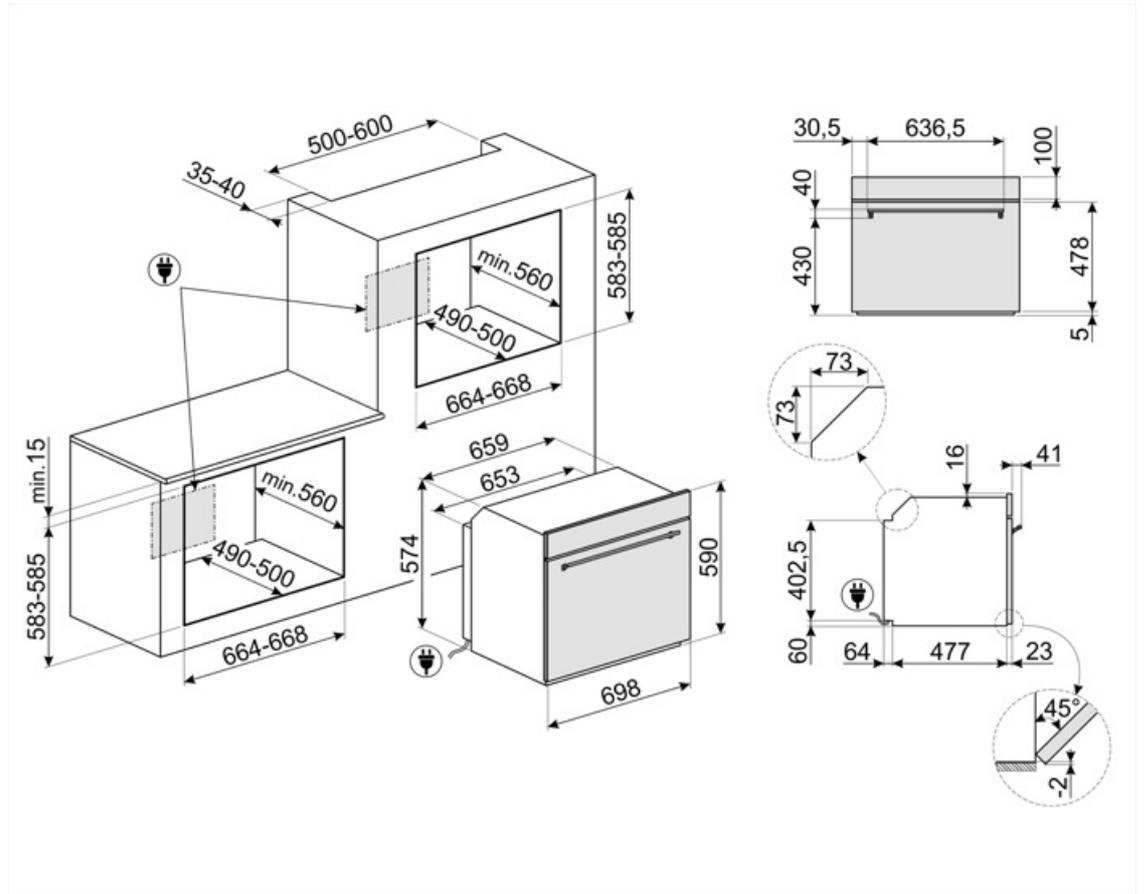
A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2,99	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
177	הנפח הנקי של תא התנור	kWh 0,83	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
kWh 1,39	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 5,00	צריכת חשמל במצב רגיל	% 95,4	אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

2	רשת עם מעצור אחורי	1	רשת להכנסה
1	מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)		

חיבור חשמלי

V 220-240	מתח	W 3300	הספק נקוב
לא	תקע	Hz 50/60	תדר (Hz)
A 15	זרם	cm 150	אורך כבל חשמל



Compatible Accessories

PALPZ

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



Symbols glossary

<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>		<p>A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-G/D עד A+++ , בהתאם למשפחת המוצרים</p>	
<p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>		<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	
<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>		<p>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה</p>	
<p>חשמלי</p>		<p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p>	
<p>Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</p>		<p>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.</p>	
<p>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.</p>		<p>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.</p>	
<p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניזידים ותבשילים.</p>		<p>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 וכך הלאה.</p>	
<p>חסכונית: השילוב של גריל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>		<p>מעגלי: השילוב של מאורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</p>	
<p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכך 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.</p>		<p>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.</p>	
<p>מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.</p>		<p>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.</p>	

דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי. 

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. 

KEEP_WARM_72dpi 

אוויר ב-40°C מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין 

ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל. 

שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל 

קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד. 

בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 2-3°C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג. 

לתא התנור 4 רמות בישול שונות. 

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים. 

ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור. 

... 

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים. 