SF750AO



קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
מערכת ניקוי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709166427

אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

מס' בקרות	2	**הגדרות בקרות**	כפתורים

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 9

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

אפשרויות

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

מאפיינים טכניים



החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	**(Capacity (Lt**	l 70
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	**טמפרטורה מינימלית**	C° 50
דלת	Fresh Touch	**טמפרטורה מרבית**	C° 250
דלת נתיקה	כן	**מספר המדפים**	5
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**מס' מאווררים**	1
דלת פנימית ניתקת	כן	**מס' נורות**	2
מס' כולל של דלתות זכוכית	3	**סוג נורה**	הלוגן
מערכת קירור	משיק	**הספק נורה**	W 40
פתח אוורור	Single	**אור כשהדלת פתוחה**	כן
Speed Reduction Cooling System	No	**גוף חימום תחתון – הספק**	W 1200
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	360x460x425 mm	**גוף חימום עליון – הספק**	W 1000
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני	**אלמנט גריל – הספק**	W 1700
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**גריל גדול – הספק**	W 2700
		גוף חימום מעגלי – הספק	W 2000

תווית חשמל / ביצועים



צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	MJ 2,88	**דרגת יעילות אנרגטית**	A
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	kWh 0,80	**הנפח הנקי של תא התנור**	l 70
מספר חללי תנור	1	**צריכת חשמל למחזור במצב רגיל**	kWh 1,15
אינדקס יעילות אנרגטית	% 95,2	**צריכת חשמל במצב רגיל**	MJ 4,14

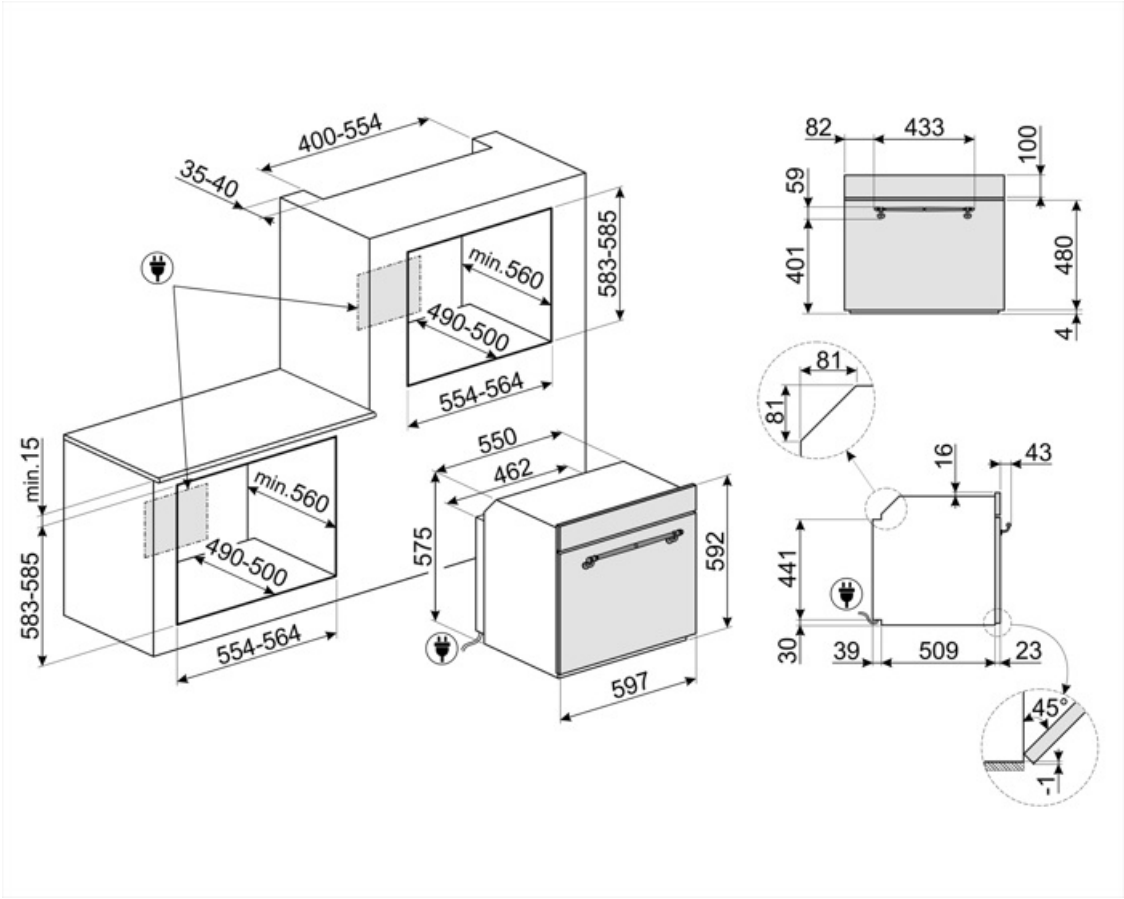
אביזרים כלולים



רשת להכנסה	1	**רשת עם מעצור אחורי וצדי**	1
מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1	**מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)**	1
		מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)	1

חיבור חשמלי

הספק נקוב	W 3000	**מתח**	V 220-240
תדר (Hz)	Hz 50	**תקע**	לא
אורך כבל חשמל	cm 115	**זרם**	A 13



Compatible Accessories

GTP



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

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

GTT



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

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.



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.



מעגלי: השילוב של מאוורר 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.



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.



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.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.

מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



חשמלי



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.



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.



גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.



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 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.



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.



גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.



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.