SFP750AOPZ



קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
מערכת ניקוי	פירוליטי
תנור פיצה	כן
קוד EAN	8017709218966

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	פחם אבן	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
- פיצה

פונקציות ניקוי

- פירוליטי

אפשרויות

קדם חימום מהיר	כן	**אפשרויות הגדרת זמן**	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול
		תזכורת דקות	כן

מאפיינים טכניים

החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	**(Capacity (Lt**	65 l
דלת	קריר	**טמפרטורה מינימלית**	50 C°
דלת נתיקה	כן	**טמפרטורה מרבית**	280 C°
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**מספר המדפים**	5
דלת פנימית ניתקת	כן	**מס' מאווררים**	1
מס' כולל של דלתות זכוכית	4	**מס' נורות**	1
צירים לסגירה רכה	כן	**סוג נורה**	הלוגן
מערכת קירור	משיק	**הספק נורה**	40 W
פתח אוורור	Double	**אור כשהדלת פתוחה**	כן
Speed Reduction Cooling System	Yes	**גוף חימום תחתון – הספק**	1200 W
נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן	**גוף חימום עליון – הספק**	1000 W
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	331x460x412 mm	**אלמנט גריל – הספק**	1700 W
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני	**גריל גדול – הספק**	2700 W
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**גוף חימום מעגלי – הספק**	2000 W

תווית חשמל / ביצועים

צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	2,81 MJ	**דרגת יעילות אנרגטית**	A
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	0,78 kWh	**הנפח הנקי של תא התנור**	65 l
מספר חללי תנור	1	**צריכת חשמל למחזור במצב רגיל**	1,09 kWh
אינדקס יעילות אנרגטית	95,1 %	**צריכת חשמל במצב רגיל**	3,92 MJ

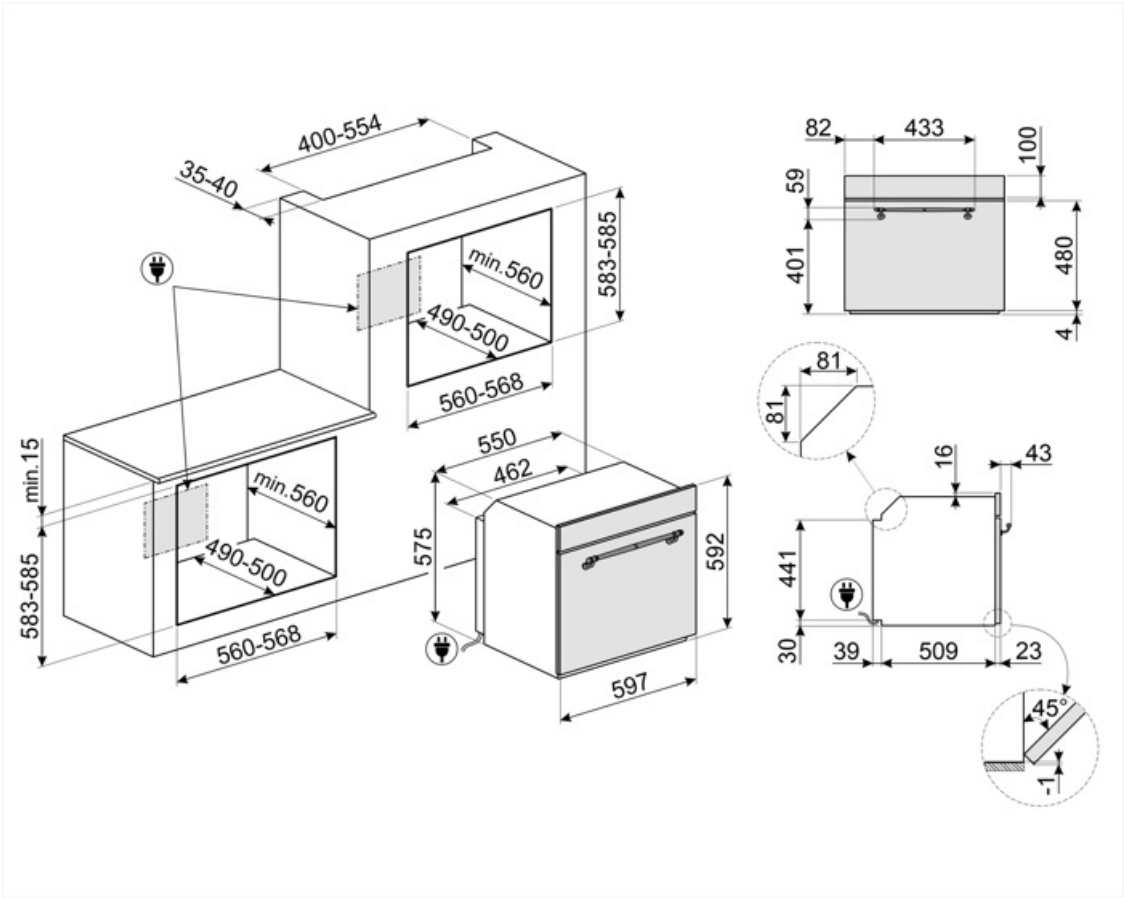
אביזרים כלולים

מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1	**רשת עם מעצור אחורי וצדי**	2

אביזרים לפיצה	אבן חסינת אש (עגולה ללא ידיות) + מכסה + כף	**מגש עמוק בציפוי אמייל (מ"מ)**	1 40
		רשת להכנסה	1

חיבור חשמלי

הספק נקוב	W 3000	**מתח**	V 220-240
תדר (Hz)	Hz 50/60	**תקע**	לא
אורך כבל חשמל	cm 150	**זרם**	A 13



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



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


נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.


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.


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.


פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.


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.


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


ארבע 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.


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.


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.


פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



פונקציית פיצה: לחלק מהתנורים יש פונקציית פיצה בלעדית שמספקת מגע ישיר של האבן חסינת האש לאפיית פיצה עם גוף חימום נמוך. מאפשרת לאפות פיצה תוך 3-5 דקות בהתאם למילוי. פונקציה זו מושלמת גם לבישול פשטידות, אפיית דגים וירקות.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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



סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.



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.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.