SFP750BS

קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
מערכת ניקוי	פירוליטי
קוד EAN	8017709171636

אסתטיקה

דלת	עם לוח	**סדרה עיצובית**	Cortina
ידית	Cortina	**צבע**	לבן
צבע ידית	כסף	Design	Flat
לוגו	Embossed	**גימור**	זכוכית כסופה
כפתורי בקרה	Cortina	**חומר**	חומר צבוע
צבע בקרות	כסף	**סוג זכוכית**	שקוף
		Serigraphy colour	Grey

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)
- תחתית בסיוע מאוורר
- שיפוד + גריל

פונקציות ניקוי

- פירוליטי

אפשרויות

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

מאפיינים טכניים

החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
דלת	קריר	**טמפרטורה מרבית**	280 °C
דלת נתיקה	כן	**מספר המדפים**	5
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**מס' מאוררים**	1
דלת פנימית ניתקת	כן	**מס' נורות**	2
מס' כולל של דלתות זכוכית	4	**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)	360x460x425 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 אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	0.89 KWh	**דרגת יעילות אנרגטית**	A
אינדקס יעילות אנרגטית	106 %	**הנפח הנקי של תא התנור**	70 l
		צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1.16 KWh

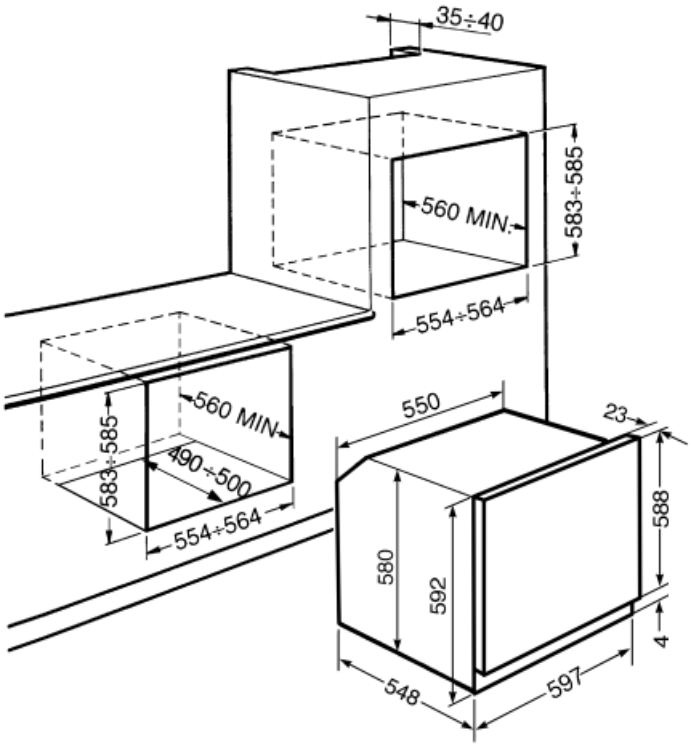
אביזרים כלולים

רשת להכנסה	1	**רשת עם מעצור אחורי וצדי**	2
מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	2	**מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)**	2

חיבור חשמלי

תדר (Hz)	50/60 Hz	**מתח**	220-240 V

אורך כבל חשמל	cm 115	**זרם**	A 13
		הספק נקוב	W 3000



(Symbols glossary (TT

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.

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.

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.

שיפוד עם גריל מלא: השיפוד פועל בשילוב עם גריל שמעניק השחמה אחידה של המזון.

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.

לתא התנור 5 רמות בישול שונות.

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.

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.

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.

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

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.