

# SFP750BS

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אזור חום  
פירוליטי  
8017709171636

קטגוריה  
משפחת מוצרים  
אספקת חשמל  
מקור חום  
שיטת בישול  
מערכת ניקוי  
קוד EAN



## אסתטיקה

Cortina לבן Flat זכוכית כסופה חומר צבוע שקוף Grey	<b>סדרה עיצובית</b> <b>צבע</b> Design <b>גימור</b> <b>חומר</b> <b>סוג זכוכית</b> Serigraphy colour	עם לוח Cortina כסף Embossed Cortina כסף	<b>דלת</b> <b>ידי</b> <b>צבע ידי</b> <b>לוגו</b> <b>כפתורי בקרה</b> <b>צבע בקרות</b>
---	--	--	---

## למשפחת תנורים

כפתורים	הגדרות בקרות	2	מס' בקרות
---------	--------------	---	-----------

## תוכניות / פונקציות

9

מס' פונקציות בישול  
פונקציות בישול רגילות

מעגלי	בסיוע מאורר	סטטי
גריל גדול	חסכוני	טורבו
שיפוד + גריל	תחתית בסיוע מאורר	גריל מאורר (גדול)
		פירוליטי

**פונקציות ניקוי**

## אפשרויות

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

## מאפיינים טכניים

החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	טמפרטורה מינימלית	C° 50		
דלת נתיקה	קריר	טמפרטורה מרבית	C° 280		
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	מספר המדפים	5		
דלת פנימית ניתקת	כן	מס' מאוררים	1		
מס' כולל של דלתות זכוכית	4	מס' נורות	2		
מערכת קירור פתח אזור	משיק	סוג נורה	הלוגן		
Speed Reduction Cooling System	Double	הספק נורה	W 40		
נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	Yes	אור כשהדלת פתוחה	כן		
מידות תא תנור לשימוש (גאראז'ע)	כן	גוף חימום תחתון - הספק	W 1200		
בקרת טמפרטורה חומר תא התנור	כן	גוף חימום עליון - הספק	W 1000		
		אלמנט גריל - הספק	W 1700		
		גריל גדול - הספק	W 2700		
		גוף חימום מעגלי - הספק	W 2000		
					360x460x425 mm
					אלקטרוני
					אמייל נקי תמיד

## תווית חשמל / ביצועים

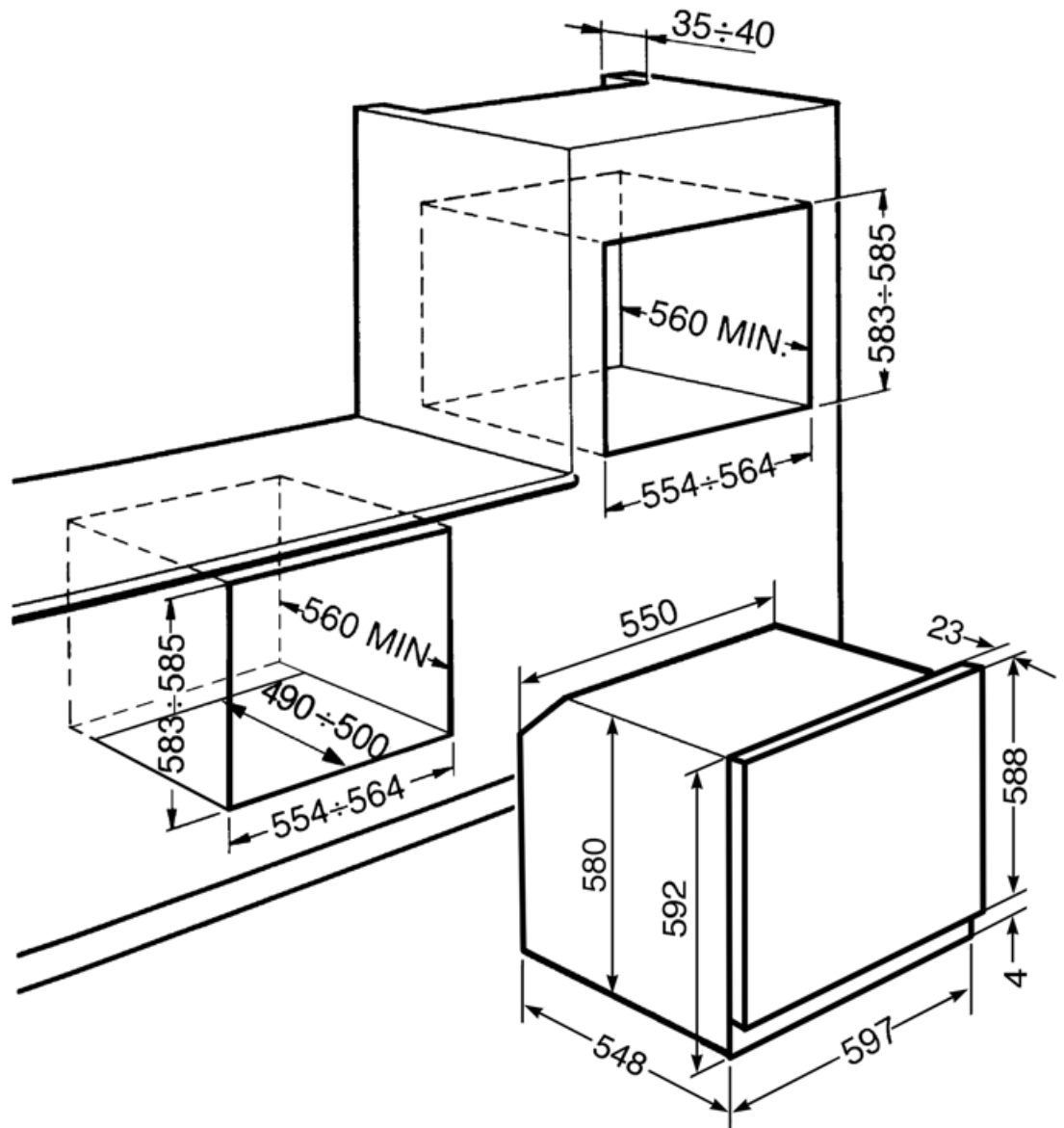
דרגת יעילות אנרגטית	A	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר	KWh 0.89	
הנפח הנקי של תא התנור	l 70	אינדקס יעילות אנרגטית	% 106	
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	KWh 1.16			

## אביזרים כלולים

רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	רשת להכנסה	1	
מגש עמוק בציפוי אמייל (240 מ"מ)	2	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	2	

## חיבור חשמלי

V 220-240	מתח	Hz 50/60	תדר (Hz)
-----------	-----	----------	----------



## (Symbols glossary (TT

<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>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>		<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.</p>	
<p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל 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>חשמלי</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>Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק חזכויות 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>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.</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>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>		<p>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 ומני 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 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.</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>שיפוד עם גריל מלא: השיפוד פועל בשילוב עם גריל שמעניק השחמה אחידה של המזון.</p>	
<p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>		<p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>	
<p>פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.</p>		<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>	
<p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p>		<p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>	

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של  $2-3^{\circ}\text{C}$ . הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.

