

SFP750BS

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אוורור 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	סדרה עיצובית צבע Design גימור חומר סוג זכוכית Serigraphy colour	עם לוח Cortina כסף Embossed Cortina כסף	דלת ידי צבע ידי לוגו כפתורי בקרה צבע בקרות
---	--	--	---

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)
		פונקציות ניקוי
		פירוליטי

אפשרויות

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

מאפיינים טכניים

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

תווית חשמל / ביצועים

A	דרגת יעילות אנרגטית	70 lit	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
170	הנפח הנקי של תא התנור	A+++	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
kWh 1,16	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	0,89 kWh	אינדקס יעילות אנרגטית
	צריכת חשמל במצב רגיל	106 %	

אביזרים כלולים

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

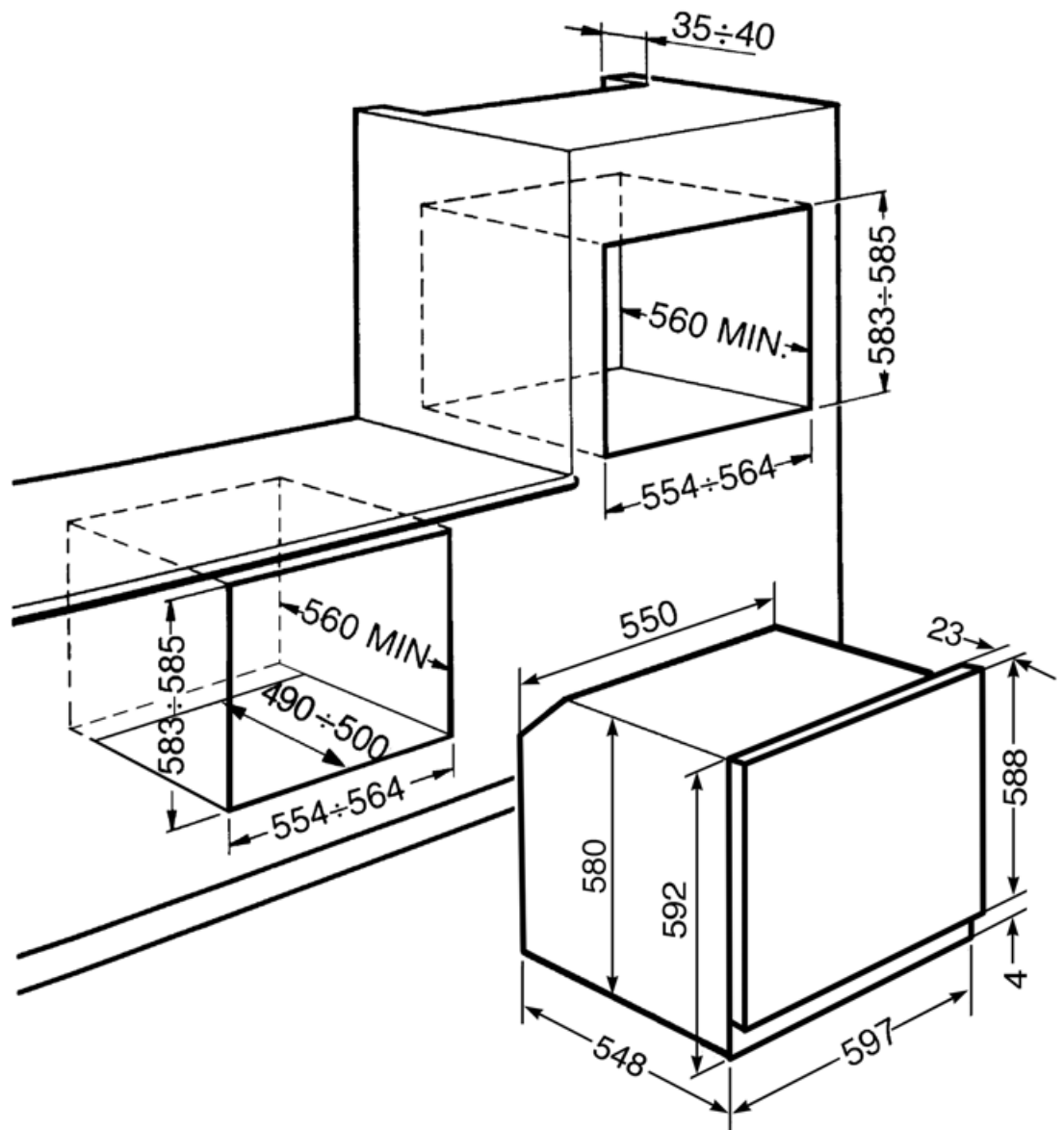
חיבור חשמלי

V 220-240
לא
A 13

מתח
תקע
זרם

W 3000
Hz 50/60
cm 115

הספק נקוב
תדר (Hz)
אורך כבל חשמל



Compatible Accessories

STONE2

אבן פיצה מלבנית ללא ידיות, מתאימה לתנורים ברוחב 45 ס"מ ו-60 ס"מ. מידות (ר) x 42 (ג) x 1.8 (ע)
37.5 ס"מ. מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות דומות לתנור עץ. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקצ'יה
ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקוויטים



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>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>פירוליטי: 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>	

לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



ריפוד תקרה ניתן להסרה: זהו פתרון מושלם שמגן על החלק העליון של תא התנור מזיהום. קל להסרה לניקוי, ניתן לשטיפה במדיח כלים.



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.



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



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

