

SF750POL

cortina

תנור חשמלי טורבו אקטיבי
צבע קרם, 60 ס"מ
רמת אנרגיה A

EAN13: 8017709171872

פונקציות 11

פונקציית ניקוי באדים

תצוגה אנלוגית

גימור פליז בעיצוב עתיק

אמאיל קל לניקוי

אפשרויות הגדרת שעון: סיום בישול אוטומטי

התראה קולית עם סיום הבישול

טיימר תזכורת

50 טמפרטורת מינימום

250 טמפרטורת מקסימום

פנים התנור אמאיל קל לניקוי

נפח פנימי 72 ליטר

מספר מסילות לתבניות: 5

240 W ממנרות הלוגן, 40

דלת פנימית מזכוכית מלאה, ניתנת להסרה

תאורה עם פתיחת הדלת

כיבוי אוטומטי עם פתיחת הדלת

דלת קרה

אביזרים נלווים:

רשת להרכבה בתבנית

רשת גדולה

תבנית מצופה (20 מ"מ)

תבנית מצופה עמוקה (40 מ"מ)

מסילות טלסקופיות 2

220-240 וולט:

3.0 kWhשמל:

13 זרם:

50 Hz תדירות:



Functions



תנור עיקרי



תנור עיקרי



גוף חימום תחתון בלבד:

תוכנית זו היא אידיאלית עבור תבשילים הדורשים תוספת חימום מהבסיס ללא השחמה, כגון למשל מאפי בצק למיניהם, פיצה ועוד. מתאים מאוד גם לבישול איטי של פשטידות לדוגמא.



מאוורר עם גוף חימום תחתון:

שילוב זה משלים את הבישול במהירות רבה יותר אך דורש בישול פנימי רב יותר ללא השחמה נוספת. מתאים לכל סוגי המזון.



מאוורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים:

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר מיועדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים.



גוף חימום עליון ותחתון בלבד:

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור.



סחרור אוויר:

השילוב של מאוורר הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו, נותן פיזור חום אחיד ללא נקודות קרות. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מוקדם במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין העברת ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל, צריכת



סחרור אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון:

השימוש במאוורר יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחים גדולים המצריכים בישול ארוך. אין העברה של ריחות או טעמים בעת הבישול בתוכנית זו. תוכנית זו



מאוורר עם גוף חימום של גריל:

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



מאוורר עם חצי גוף חימום של גריל:

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



גוף חימום גריל:

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה.



פתית שלג:

החימום אינו אפשרי גם אם הורמוסטט מופעל

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1

