

SF109



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



60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אוורור חום
ניקוי באדים
8017709176778

אסתטיקה

Linea נירוסטה Flat זכוכית זכוכית מחזירת אור White	סדרה עיצובית צבע Design חומר סוג זכוכית Serigraphy colour	עם שני פסים אנכיים Linea אפור Silk screen Linea	דלת ידית צבע ידית לוגו כפתורי בקרה
------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

למשפחת תנורים

LCD כפתורים	טכנולוגיית צג הגדרות בקרות	2	מס' בקרות
----------------	---------------------------------------------	---	------------------

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

9

מעגלי	בסיוע מאוורר	סטטי
גריל גדול	חסכוני	טורבו
תחתית בסיוע מאוורר	בסיס	גריל מאוורר (גדול)

פונקציות אחרות

התפחה סופית

הפשרה לפי משקל

הפשרה לפי זמן

שבת

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

אפשרויות הגדרת זמן

אפשרות הדגמה בחנות

קדם חימום מהיר

תזכורת דקות
נעילת בקרות / בטיחות
ילדים

מאפיינים טכניים



C° 30 טמפרטורה מינימלית
C° 280 טמפרטורה מרבית
5 מספר המדפים
1 מס' מאוררים
1 מס' נורות
הלוגן סוג נורה
W 40 הספק נורה
כן אור כשהדלת פתוחה
W 1200 גוף חימום תחתון – הספק
W 1800 אלמנט גריל – הספק
W 2000 גוף חימום מעגלי – הספק

כן החימום מושהה כשהדלת פתוחה
דלת מחוסמת
כן דלת נתיקה
כן דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
כן דלת פנימית ניתקת
3 מס' כולל של דלתות זכוכית
מערכת קירור
פתח אוורור
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
360x460x425 mm
אלקטרוני
אמייל נקי תמיד
בקרת טמפרטורה
חומר תא התנור

תווית חשמל / ביצועים



A דרגת יעילות אנרגטית
l 70 הנפח הנקי של תא התנור
KWh 1.05 צריכת חשמל למחזור במצב רגיל
MJ 3.78 צריכת חשמל במצב רגיל

MJ 3.06 צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
KWh 0.85 צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
1 מספר חללי תנור
% 101,2 אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

1 רשת עם מעצור אחורי
מגש עמוק בציפוי אמייל (140 מ"מ)

1 רשת להכנסה

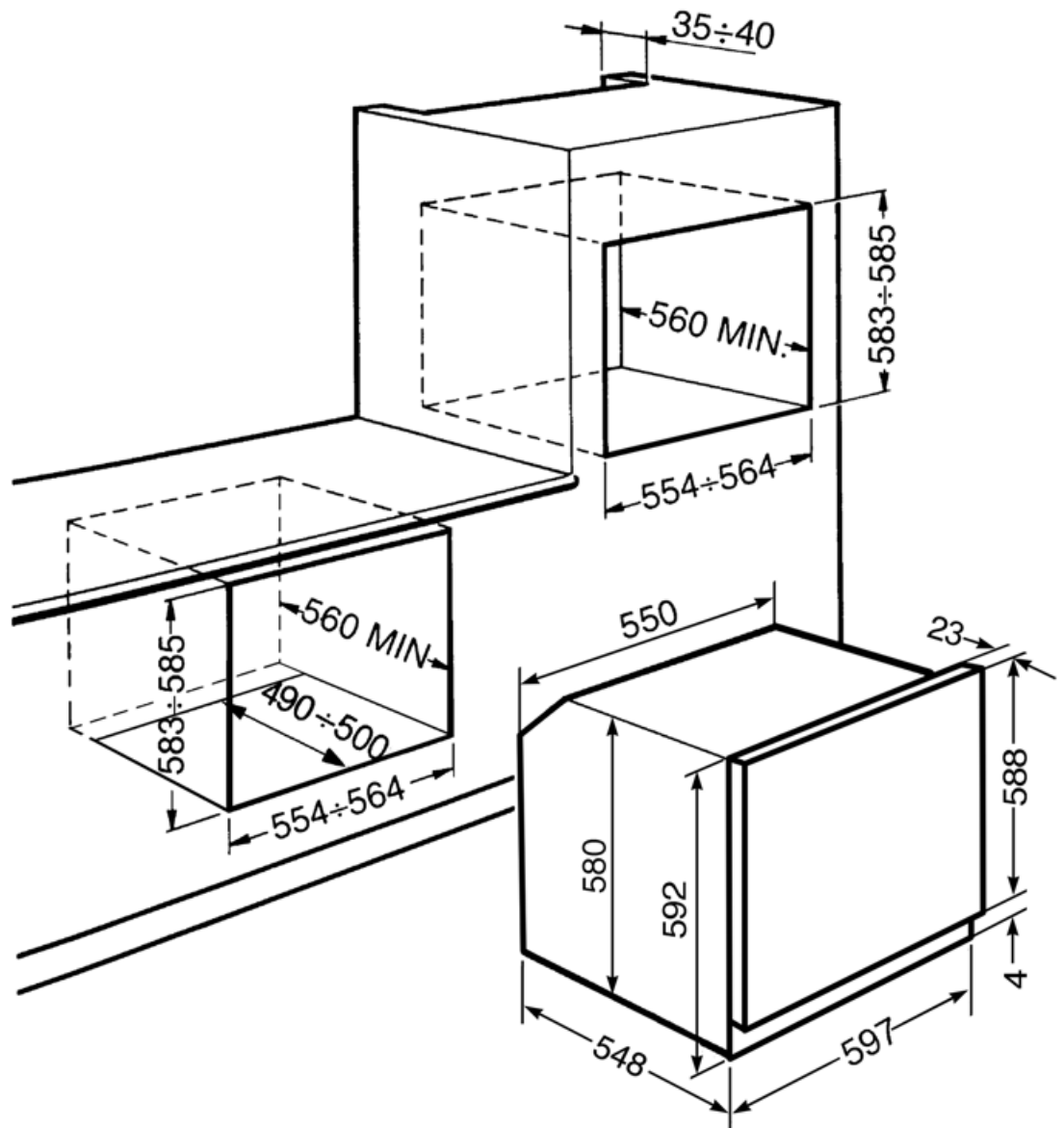
חיבור חשמלי

V 220-240
A 13
W 3000

מתח
זרם
הספק נקוב

Hz 50/60
cm 115

תדר (Hz)
אורך כבל חשמל



Not included accessories

PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



PR3845X

נירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לריהוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



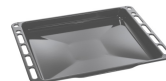
BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



(Symbols glossary (TT

<p>A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים</p>		<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>	
<p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>		<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	
<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>		<p>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה</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>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>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>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזינים ותבשילים.</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>חסכונית: השילוב של גריל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>		<p>מעגלי: השילוב של מאורר 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.</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 תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>	
<p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</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>בקות מוארות: אמצעי בטיחות שמתריע למשתמש שהמכונה דולקת ומאפיין עיצוב מהמם.</p>		<p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>	
<p>ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.</p>		<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>	

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



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



אוויר ב-40°C מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין



שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל



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.

