

SF64M3DX

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
קיטור משולב
8017709266912

קטגוריה
משפחת מוצרים
אספקת חשמל
מקור חום
שיטת בישול
קוד EAN



אסתטיקה

Selezione	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
נירוסטה	צבע	עם לוח	דלת
נגד טביעות אצבעות	גימור	בחירה מרובע	ידית
Flat	Design	אפקט פלדה	צבע ידית
נירוסטה	חומר	Embossed	לוגו
מוברש	סוג פלדה	עיצוב מחדש של המטבח	כפתורי בקרה
ליקוי	סוג זכוכית	אפקט פלדה	צבע בקרות
Black	Serigraphy colour		

למשפחת תנורים

מס' בקרות 3 הגדרות בקרות כפתורים

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

9

מעגלי

בסיוע מאוורר

סטטי

גריל גדול

חסכוני

טורבו

בסיס

גריל מאוורר (גדול)

אפשרויות

סיים בישול אוטומטי כן	אפשרויות הגדרת זמן תזכורת דקות	1	טיימר
--------------------------	-----------------------------------	---	-------

מאפיינים טכניים

C° 50	טמפרטורה מינימלית	W 1700	דוד - הספק
C° 250	טמפרטורה מרבית	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
5	מספר המדפים	דלת מחוסמת	דלת
1	מס' מאוררים	כן	דלת נתיקה
1	מס' נורות	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
הלוגן	סוג נורה	כן	דלת פנימית ניתקת
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	3	מס' כולל של דלתות זכוכית
W 40	הספק נורה	משיק	מערכת קירור
כן	אור כשהדלת פתוחה	Single	פתח אוורור
W 1200	גוף חימום תחתון - הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 1000	גוף חימום עליון - הספק		מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
W 1700	אלמנט גריל - הספק	360x460x425 mm	בקרת טמפרטורה
W 2700	גריל גדול - הספק	אלטרומכני	חומר תא התנור
W 2000	גוף חימום מעגלי - הספק	אמייל נקי תמיד	טעינת מים
כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	מגש, ידני	קיבולת המכל
		250 מ"ל	

תווית חשמל / ביצועים

A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2.77	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 63	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 0.77	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
KWh 1.16	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 4.18	צריכת חשמל במצב רגיל	% 95,1	אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

1	רשת עם מעצור אחורי	1	מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)
---	--------------------	---	--------------------------------

חיבור חשמלי

V 220-240

A 13

W 3000

מתח

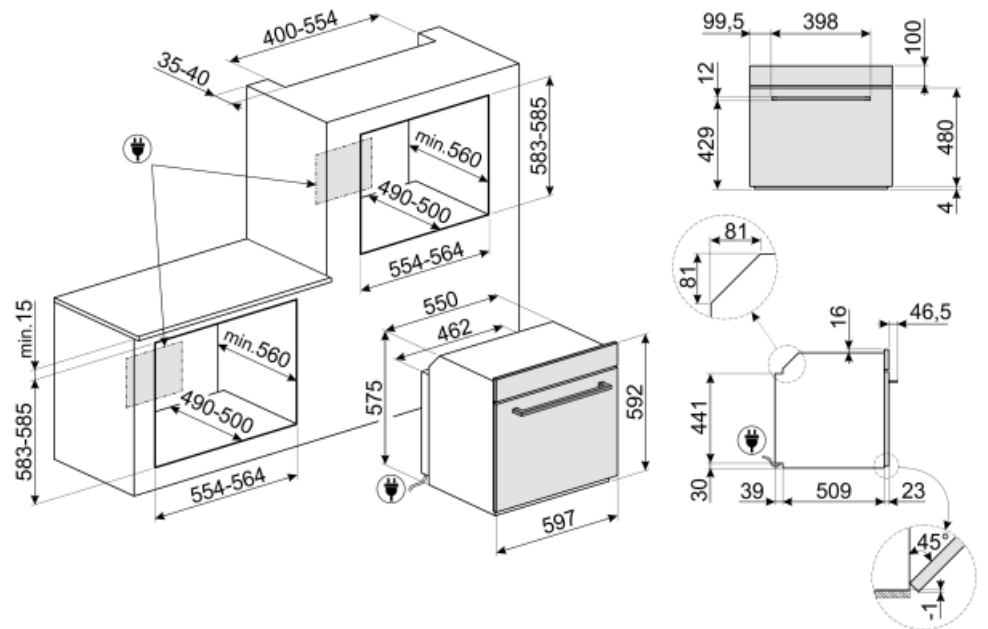
זרם
הספק נקוב

Hz 50/60

cm 115

תדר (Hz)

אורך כבל חשמל



Not included accessories

PR3845X

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



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



GTT

**מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה לחלוטין (רמה אחת) ** הוצאה: 433 מ"מ חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



GTP

**מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה אחת) ** הוצאה: 300 מ"מ חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



PRTX

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



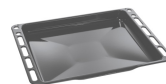
PALPZ

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



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



(Symbols glossary (TT

<p>קטור משולב: ניתן להשתמש בתנורים כתנור קטור או כתנור רגיל, או לחלופין לשלב את שתי השיטות.</p>		<p>A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-G/D עד A+++ , בהתאם למשפחת המוצרים</p>	
<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>		<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	
<p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל של כל תנור 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>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>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.</p>		<p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזידים ותבשילים.</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>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</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>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>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>		<p>מעגלי בסיוע קטור: מעניק לחות נוספת למזון במהלך הבישול. מצוין לאפיית לחם. הלחות מאפשרת למתוח את הבצק עוד יותר בתחילת האפייה, וליצור בצק מאוורר ובעל מרקם קל. החלק הנותר של תהליך הבישול מאפשר יצירה של הקרום האופייני.</p>	
<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>		<p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>	
<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>		<p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>	