

SF64M3TVN

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
ניקוי באדים
8017709268107

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



אסתטיקה

Selezione	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
שחור	צבע	Con 2 listelli	דלת
Flat	Design	בחירה מרובע	ידית
נירוסטה	גימור	אפקט פלדה	צבע ידית
זכוכית	חומר	Silk screen	לוגו
מוברש	סוג פלדה	עיצוב מחדש של המטבח	כפתורי בקרה
שקוף	סוג זכוכית	אפקט פלדה	צבע בקרות
Grey	Serigraphy colour		

למשפחת תנורים

מס' בקרות 3 הגדרות בקרות כפתורים

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
תוכניות אוטומטית
מתכונים בהתאמה אישית
פונקציות בישול רגילות

8
No
No

מעגלי

בסיוע מאורר

סטטי

גריל גדול

חסכוני

טורבו

בסיס

גריל מאורר (גדול)

פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

אפשרויות

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

מאפיינים טכניים

W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק החימום מושהה כשהדלת פתוחה	
כן	סוג פתיחת דלת	
פתח סטנדרטי דלת מחוסמת	דלת נתיקה	
כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	
כן	דלת פנימית ניתקת	
3	מס' כולל של דלתות זכוכית	
משיק	מערכת קירור פתח אוורור	
Single	Speed Reduction Cooling System	
Yes	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	
360x460x425 mm	בקרת טמפרטורה חומר תא התנור	
אלטרומכני אמיייל נקי תמיד		

I 70	(Capacity (Lt
C° 50	טמפרטורה מינימלית
C° 250	טמפרטורה מרבית
5	מספר המדפים
1	מס' מאוררים
1	מס' נורות
הלוגן	סוג נורה
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש
W 40	הספק נורה
כן	אור כשהדלת פתוחה
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק
W 1000	גוף חימום עליון – הספק
W 1700	אלמנט גריל – הספק
W 2700	גריל גדול – הספק

תווית חשמל / ביצועים

A	דרגת יעילות אנרגטית	
I 70	הנפח הנקי של תא התנור	
kWh 1,15	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	
MJ 4,14	צריכת חשמל במצב רגיל	
MJ 2,88	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	
kWh 0,80	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר	
1	מספר חללי תנור	
% 95,2	אינדקס יעילות אנרגטית	

אביזרים כלולים

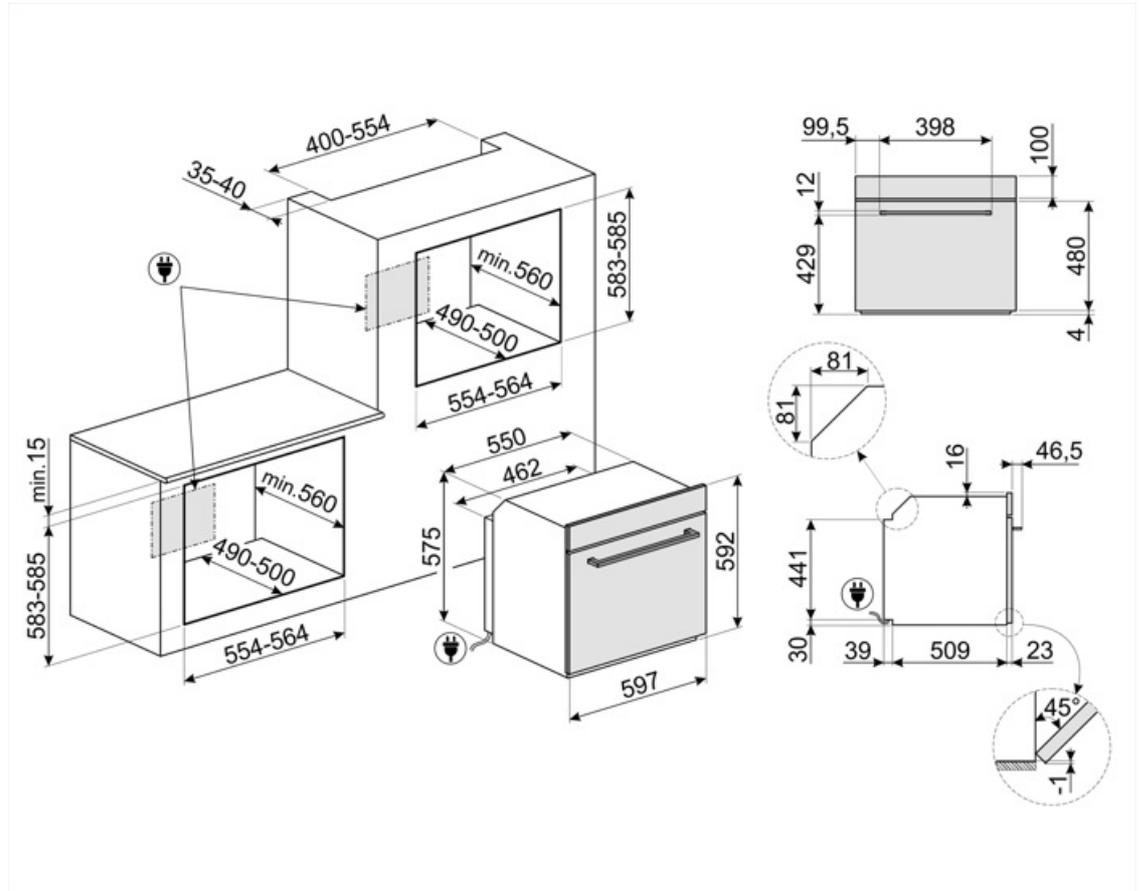
חיבור חשמלי

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

BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



GTT

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



PR3845X

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



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



GTP

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



PALPZ

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



STONE2

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



Symbols glossary

<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</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>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</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>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 תוצאות 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, נקניקות 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 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>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>		<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>	
<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>		<p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p>	
<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>		<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>	