

SF67C1AO

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
בסיוע מאוורר
8017709351304

 קטגוריה
משפחת מוצרים
אספקת חשמל
מקור חום
שיטת בישול
קוד EAN



אסתטיקה

Cortina	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
פחם אבן	צבע	עם לוח	דלת
Flat	Design	Cortina	ידית
פליז עתיק	גימור	פליז עתיק	צבע ידית
חומר צבוע	חומר	Embossed	לוגו
שקוף	סוג זכוכית	Cortina	כפתורי בקרה
Gold	Serigraphy colour	פחם אבן	צבע בקרות

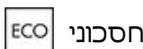
למשפחת תנורים

כפתורים	הגדרות בקרות	2	מס' בקרות
---------	---------------------	---	------------------

תוכניות / פונקציות

6

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות



חסכוני



בסיוע מאוורר



סטטי



תחתית בסיוע מאוורר



גריל מאוורר (גדול)



גריל גדול

אפשרויות

סיום בישול אוטומטי
כן

אפשרויות הגדרת זמן
תזכורת דקות

1

טיימר

מאפיינים טכניים

I 72	(Capacity (Lt	W 2700		גריל גדול – הספק
Sares	תא	פתח סטנדרטי		סוג פתיחת דלת
C° 50	טמפרטורה מינימלית	דלת מחוסמת		דלת
C° 250	טמפרטורה מרבית	כן		דלת נתיקה
5	מספר המדפים	כן		דלת פנימית מזכוכית
1	מס' מאווררים	כן		לחלוטין
1	מס' נורות	כן		דלת פנימית ניתקת
הלוגן	סוג נורה	3		מס' כולל של דלתות
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי			זכוכית
	המשתמש	משק		מערכת קירור
W 40	הספק נורה	Single		פתח אוורור
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	No		Speed Reduction
W 1000	גוף חימום עליון – הספק			Cooling System
W 1700	אלמנט גריל – הספק	360x460x425 mm		מידות תא תנור לשימוש
		אלטרומכני		(גXרXע)
		אמייל נקי תמיד		בקרת טמפרטורה
				חומר תא התנור

תווית חשמל / ביצועים

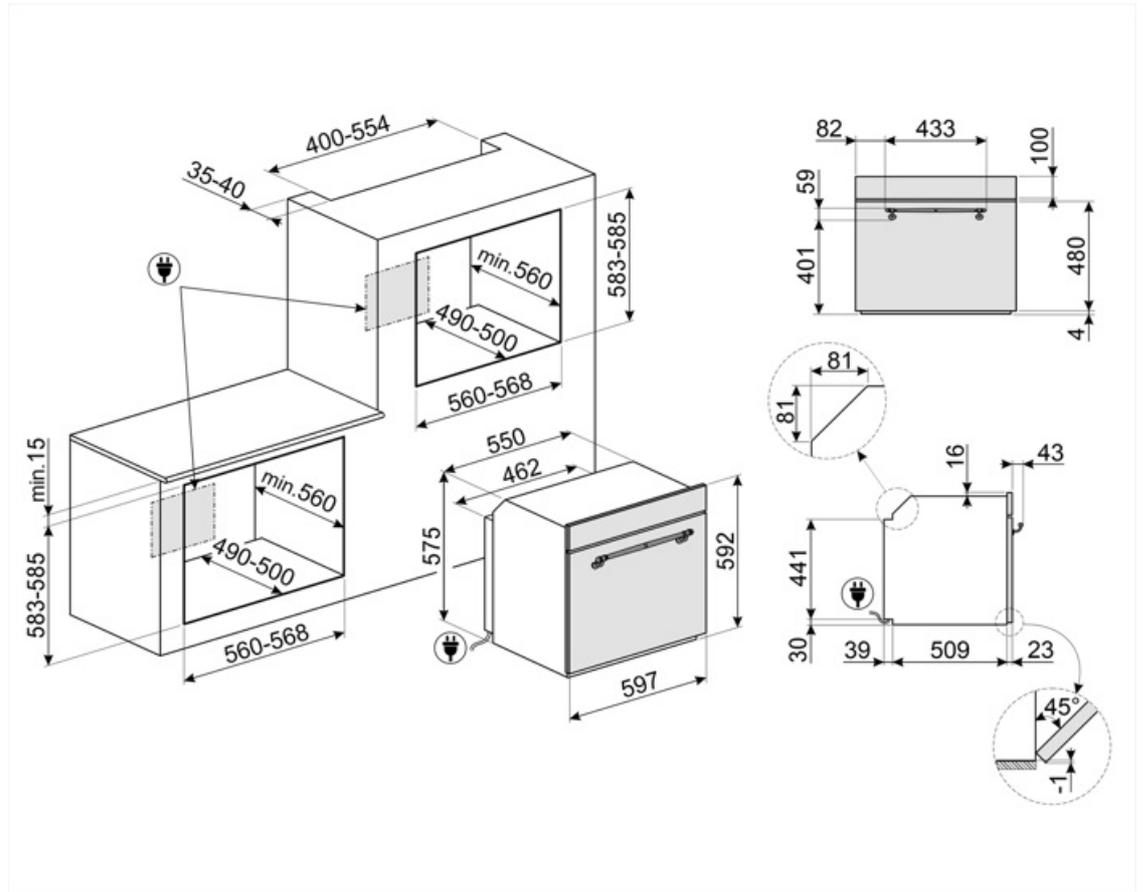
A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2,88		צריכת חשמל בהסעת אוויר
I 70	הנפח הנקי של תא התנור	kWh 0,80		מאולצת
kWh 1,15	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1		צריכת אנרגיה למחזור
MJ 4,14	צריכת חשמל במצב רגיל	% 95,2		במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר
				מספר חללי תנור
				אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

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

חיבור חשמלי

V 220-240	מתח	W 3000	הספק נקוב
לא	תקע	Hz 50	תדר (Hz)
A 13	זרם	cm 150	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 ביסקויטים



Symbols glossary

<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>		<p>A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-G/D A+++ עד A, בהתאם למשפחת המוצרים</p>	
<p>חשמלי</p>		<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</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>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>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>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>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</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>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>	
<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>		<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>	