SF67C1PO



קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	בסיוע מאוורר
קוד EAN	8017709351311

אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

מס' בקרות	2	**הגדרות בקרות**	כפתורים

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 6

פונקציות בישול רגילות

- סטטי
- בסיוע מאוורר
- חסכוני
- גריל גדול
- גריל מאוורר (גדול)
- תחתית בסיוע מאוורר

אפשרויות

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

מאפיינים טכניים



גריל גדול – הספק	W 2700	**(Capacity (Lt**	l 70
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	**תא**	Sares
דלת	דלת מחוסמת	**טמפרטורה מינימלית**	C° 50
דלת נתיקה	כן	**טמפרטורה מרבית**	C° 250
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**מספר המדפים**	5
		מס' מאווררים	1
דלת פנימית ניתקת	כן	**מס' נורות**	1
מס' כולל של דלתות זכוכית	3	**סוג נורה**	הלוגן
		נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן
מערכת קירור	משיק		
פתח אוורור	Single	**הספק נורה**	W 40
Speed Reduction Cooling System	No	**גוף חימום תחתון – הספק**	W 1200
		גוף חימום עליון – הספק	W 1000
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	360x460x425 mm	**אלמנט גריל – הספק**	W 1700
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני		
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד		

תווית חשמל / ביצועים



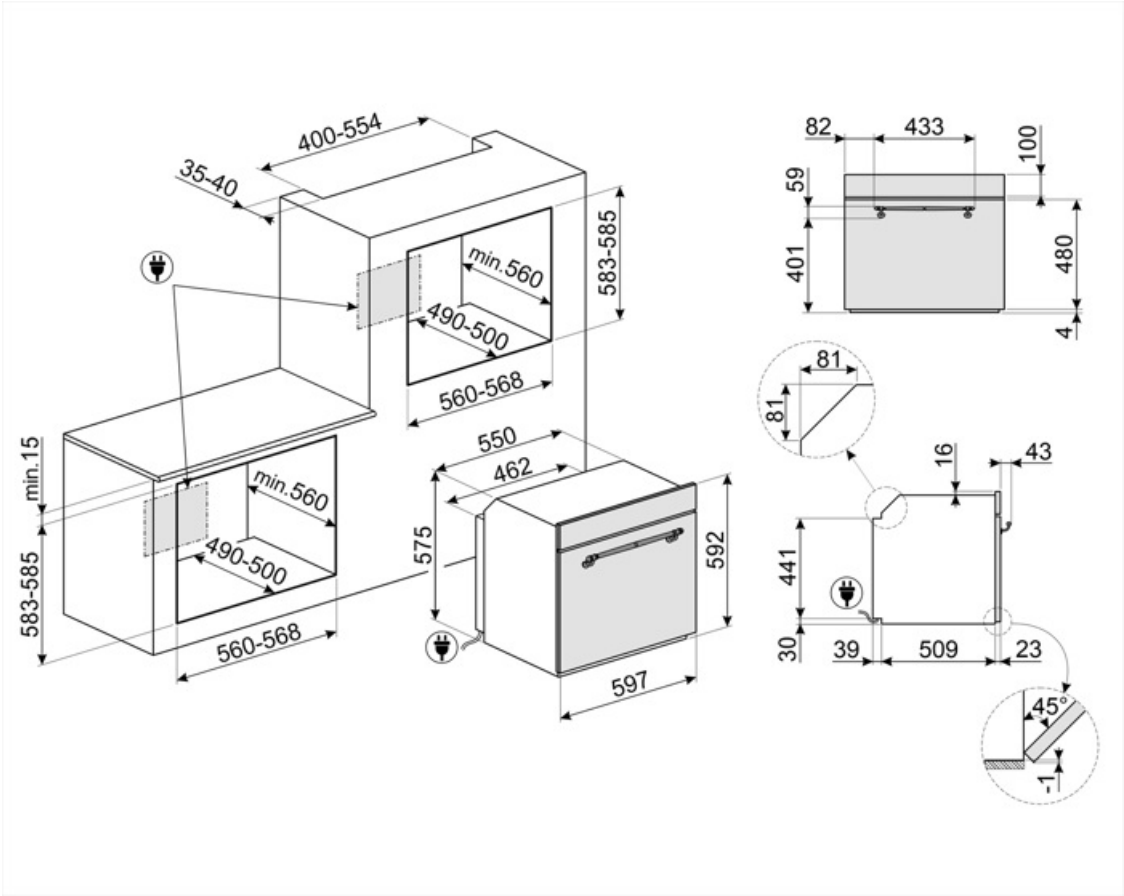
צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	MJ 2,88	**דרגת יעילות אנרגטית**	A
		הנפח הנקי של תא התנור	l 70
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	kWh 0,80	**צריכת חשמל למחזור במצב רגיל**	kWh 1,15
מספר חללי תנור	1	**צריכת חשמל במצב רגיל**	MJ 4,14
אינדקס יעילות אנרגטית	% 95,2		

אביזרים כלולים

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

חיבור חשמלי

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


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
82
433
100
59
401
480
4
81
81
16
43
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories

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



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



Symbols glossary

A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



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.



חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.



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.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



חשמלי



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.



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.



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.



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.