SCP115A-1



קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
מערכת ניקוי	פירוליטי
קוד EAN	8017709138721

אסתטיקה

Serigraphy colour	White	**סדרה עיצובית**	Linea
דלת	זכוכית מלאה	**צבע**	שחור
ידית	Linea Plus	Design	Flat
צבע ידית	אפור / אדום	**חומר**	זכוכית
לוגו	Silk screen	**סוג זכוכית**	עכור

למשפחת תנורים

הגדרות בקרות	מגע מלא	**טכנולוגיית צג**	LED

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 10

פונקציות בישול רגילות

- סטטי
- בסיוע מאוורר
- מעגלי
- טורבו
- חסכוני
- גריל מאוורר (גדול)
- תחתית בסיוע מאוורר
- שיפוד + גריל

פונקציות ניקוי

- פירוליטי
- חסכוני פירוליטי

אפשרויות

נעילת בקרות / בטיחות ילדים	כן	**אפשרויות הגדרת זמן**	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול
אפשרות הדגמה בחנות	כן	**תזכורת דקות**	כן

מאפיינים טכניים

החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	**(Capacity (Lt**	72 l
דלת נתיקה	כן	**טמפרטורה מינימלית**	30 °C
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**טמפרטורה מרבית**	280 °C
דלת פנימית ניתקת	כן	**מספר המדפים**	5
מס' כולל של דלתות זכוכית	4	**מס' נורות**	2
מערכת קירור	משיק	**סוג נורה**	הלוגן
פתח אוורור	Double	**הספק נורה**	40 W
Speed Reduction Cooling System	Yes	**אור כשהדלת פתוחה**	כן
נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן	**גוף חימום תחתון – הספק**	1200 W
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	360x444x425 mm	**גוף חימום עליון – הספק**	1000 W
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני	**אלמנט גריל – הספק**	1700 W
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**גריל גדול – הספק**	2700 W
		גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W

תווית חשמל / ביצועים

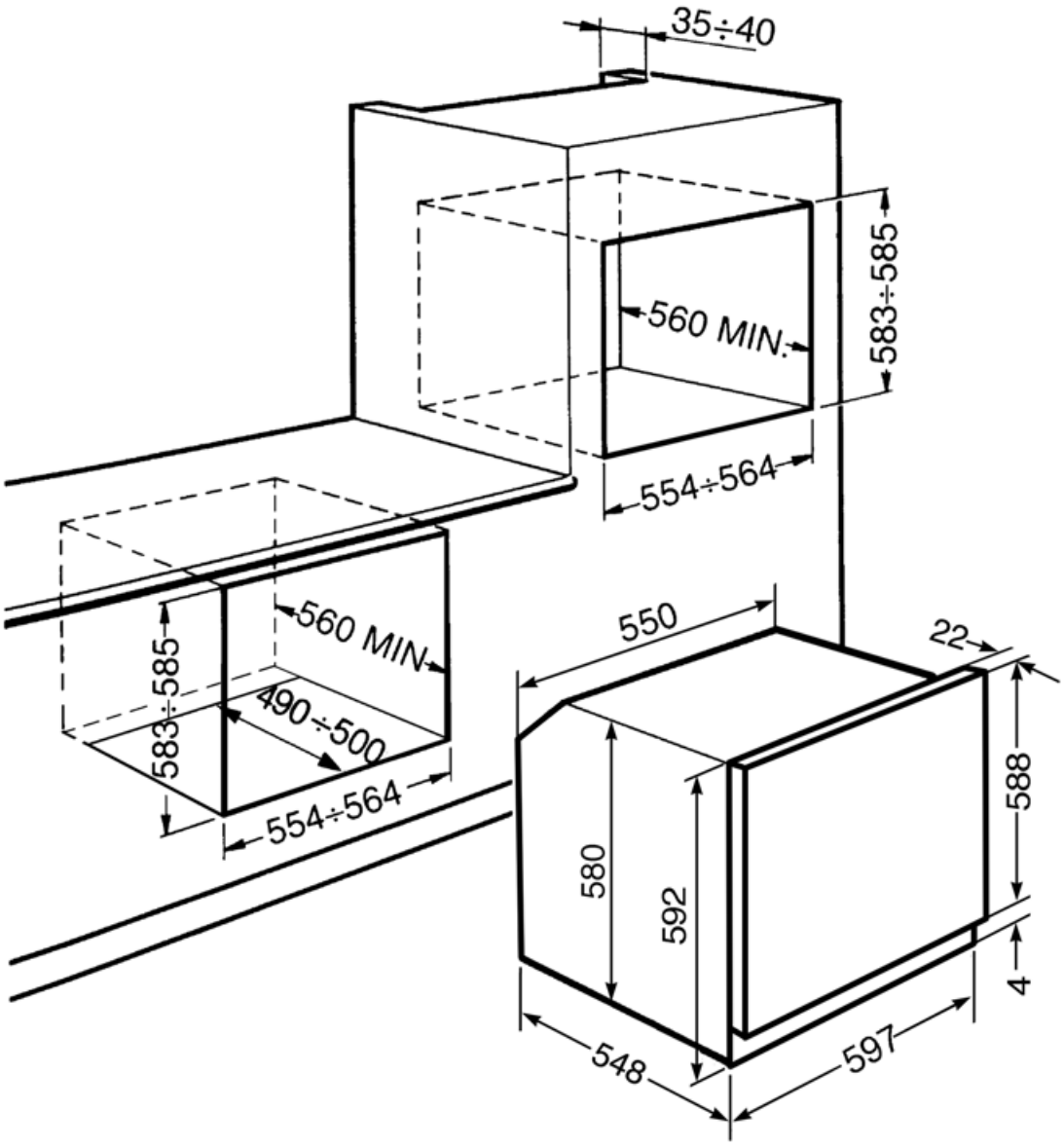
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	0,94 kWh	**הנפח הנקי של תא התנור**	72 l
		צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1,01 kWh

אביזרים כלולים

רשת להכנסה	1	**רשת עם מעצור אחורי וצדי**	1
מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1	**מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)**	1
		מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)	1

חיבור חשמלי

הספק נקוב	W 3000	**מתח**	V 220-240
תדר (Hz)	Hz 50/60	**תקע**	לא
אורך כבל חשמל	cm 115	**זרם**	A 13



Compatible Accessories

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

נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.



ארבע 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.



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.



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.



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.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.

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.



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



שיפוד עם גריל מלא: השיפוד פועל בשילוב עם גריל שמעניק השחמה אחידה של המזון.



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.



פירוליטית: ניתן לבחור את פונקציית הניקוי הפירוליטית החסכונית כשבתנור יש הצטברות קלה של לכלוך. המשך המרבי של פונקציה זו הוא 1.5 שעות.



ריפוד תקרה ניתן להסרה: זהו פתרון מושלם שמגן על החלק העליון של תא התנור מזיהום. קל להסרה לניקוי, ניתן לשטיפה במדיח כלים.



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.



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.



בקרות במגע: בקרות מגע קלות לשימוש מאשרות לתכנת את המכשיר בנגיעה בלחצן.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.