SF106N

קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	בסיוע מאוורר
מערכת ניקוי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709176013

אסתטיקה

Serigraphy type	Symbols	**סדרה עיצובית**	Linea
דלת	זכוכית מלאה	**צבע**	שחור
ידית	Linea	Design	Flat
צבע ידית	שחור	**חומר**	זכוכית
לוגו	Silk screen	**סוג זכוכית**	שקוף
כפתורי בקרה	Linea	Serigraphy colour	Grey

למשפחת תנורים

מס' בקרות	2	**טכנולוגיית צג**	LCD
		הגדרות בקרות	כפתורים

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 7

פונקציות בישול רגילות

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

smeg

פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

הפשרה לפי משקל

התפחה סופית

שבת

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

אפשרויות

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

מאפיינים טכניים

דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של דלתות זכוכית	3
מערכת קירור	משיק
פתח אוורור	Single
Speed Reduction Cooling System	No
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	360x460x425 mm
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
טמפרטורה מינימלית	30 °C
טמפרטורה מרבית	280 °C
מספר המדפים	5
מס' מאוורר	1
מס' נורות	1
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	40 W
גוף חימום תחתון – הספק	1200 W
אלמנט גריל – הספק	1800 W
דלת	דלת מחוסמת

תווית חשמל / ביצועים

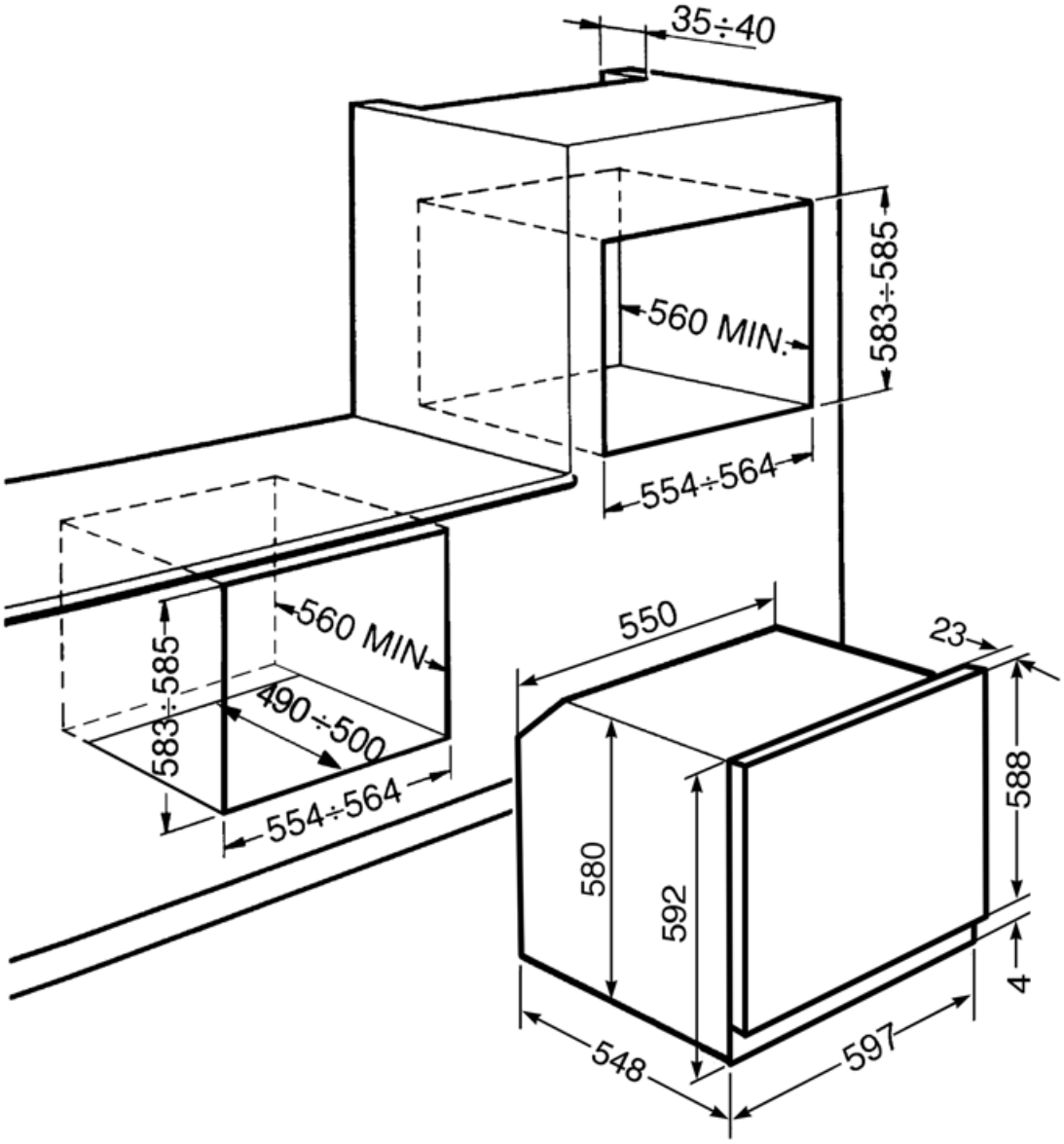
צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	3.20 MJ
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	0.89 KWh
מספר חללי תנור	1
אינדקס יעילות אנרגטית	106 %
דרגת יעילות אנרגטית	A
הנפח הנקי של תא התנור	70 l
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1.13 KWh
צריכת חשמל במצב רגיל	4.07 MJ

אביזרים כלולים

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

חיבור חשמלי

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



Compatible Accessories

BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ

BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ

PALPZ

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

PR3845X

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

Symbols glossary

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

מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.

הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה

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.

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.

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

קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.

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

הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.

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.

גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.

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.

אוויר ב-40°C מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין

שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל

לתא התנור 5 רמות בישול שונות.

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.

ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.