SF6100VB1



קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	בסיוע מאוורר
קוד EAN	8017709281816

אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

הגדרות בקרות	כפתורים ולחצני מגע	**שם צג**	DigiScreen
מס' בקרות	2	**טכנולוגיית צג**	LED

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 6

פונקציות בישול רגילות

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

אפשרויות

נעילת בקרות / בטיחות ילדים	כן	**אפשרויות הגדרת זמן**	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול
קדם חימום מהיר	כן	**תזכורת דקות**	כן
		טיימר	1

מאפיינים טכניים

החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	**(Capacity (Lt**	70 l
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	**טמפרטורה מינימלית**	50 °C
דלת	דלת מחוסמת	**טמפרטורה מרבית**	250 °C
דלת נתיקה	כן	**מספר המדפים**	5
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**מס' מאווררים**	1
דלת פנימית ניתקת	כן	**מס' נורות**	1
מס' כולל של דלתות זכוכית	3	**סוג נורה**	הלוגן
מערכת קירור	משיק	**נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש**	כן
פתח אוורור	Single	**הספק נורה**	40 W
Speed Reduction Cooling System	Yes	**אור כשהדלת פתוחה**	כן
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	360x460x425 mm	**גוף חימום תחתון – הספק**	1200 W
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני	**גוף חימום עליון – הספק**	1000 W
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**אלמנט גריל – הספק**	1700 W
		גריל גדול – הספק	2700 W

תווית חשמל / ביצועים

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

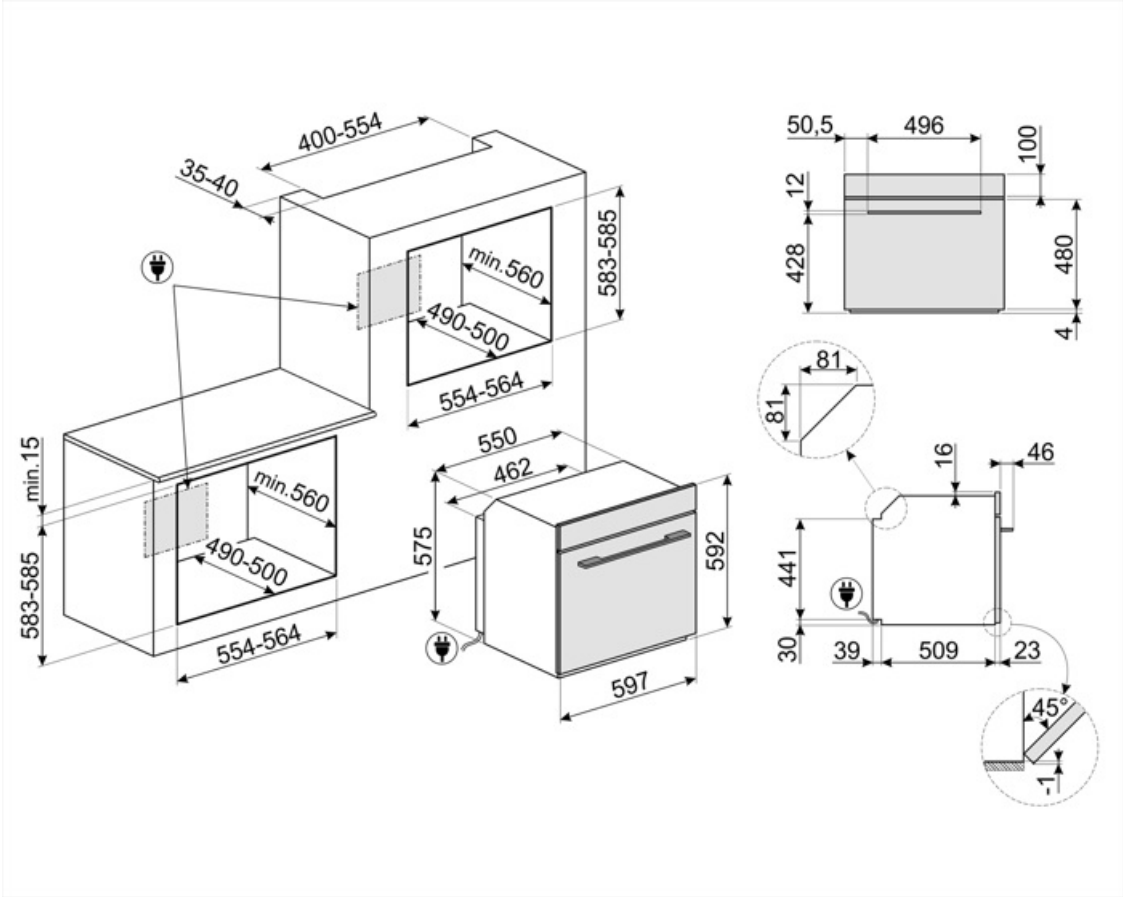
אביזרים כלולים

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

חיבור חשמלי

הספק נקוב	3000 W	**מתח**	220-240 V
		תקע	לא

תדר (Hz)	Hz 50/60	**זרם**	A 13
אורך כבל חשמל	cm 115		



Compatible Accessories

BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



GTP

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



GTT

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



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



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.


מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.


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.


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


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.


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



...


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.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.