



SF6101TVB1

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
ניקוי באדים
8017709282134



קטגוריה
משפחת מוצרים
אספקת חשמל
מקור חום
שיטת בישול
מערכת ניקוי
קוד EAN



אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

CompactScreen	שם צג	כפתורים	
LCD	טכנולוגיית צג	2	הגדרות בקרות
			מס' בקרות

תוכניות / פונקציות

10

מס' פונקציות בישול

פונקציות בישול רגילות

- מעגלי
- בסיוע מאורר
- סטטי
- גריל גדול
- חסכוני
- טורבו
- מעגלי + תחתון
- בסיס
- גריל מאורר (גדול)
- פיצה

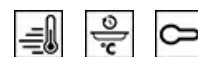
פונקציות אחרות

- שבת
- התפחה סופית
- הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	אפשרויות הגדרת זמן	שמירה על חום	אפשרויות אחרות
כן	תזכורת דקות	כן	אפשרות הדגמה בחנות
1	טיימר	כן	קדם חימום מהיר
כן	נעילת בקרות / בטיחות ילדים		

מאפיינים טכניים



C° 30	טמפרטורה מינימלית	כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
C° 280	טמפרטורה מרבית	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
5	מספר המדפים	דלת מחוסמת	דלת נתיקה
1	מס' מאוררים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
1	מס' נורות	כן	דלת פנימית ניתקת
הלוגן	סוג נורה	3	מס' כולל של דלתות זכוכית
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	משק	מערכת קירור
W 40	הספק נורה	Single	פתח אורור
כן	אור כשהדלת פתוחה	360x460x425 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
W 1800	אלמנט גריל – הספק	אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק		

תווית חשמל / ביצועים



+A דרגת יעילות אנרגטית
 I 70 הנפח הנקי של תא התנור
 kWh 1.13 צריכת חשמל למחזור במצב רגיל
 MJ 4.07 צריכת חשמל במצב רגיל

MJ 2.45 צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
 kWh 0.68 צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר
 1 מספר חללי תנור
 % 81 אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים



1 רשת עם מעצור אחורי וצדי
 1 מגש עמוק בציפוי אמיל (140 מ"מ)

1 רשת להכנסה
 1 מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית

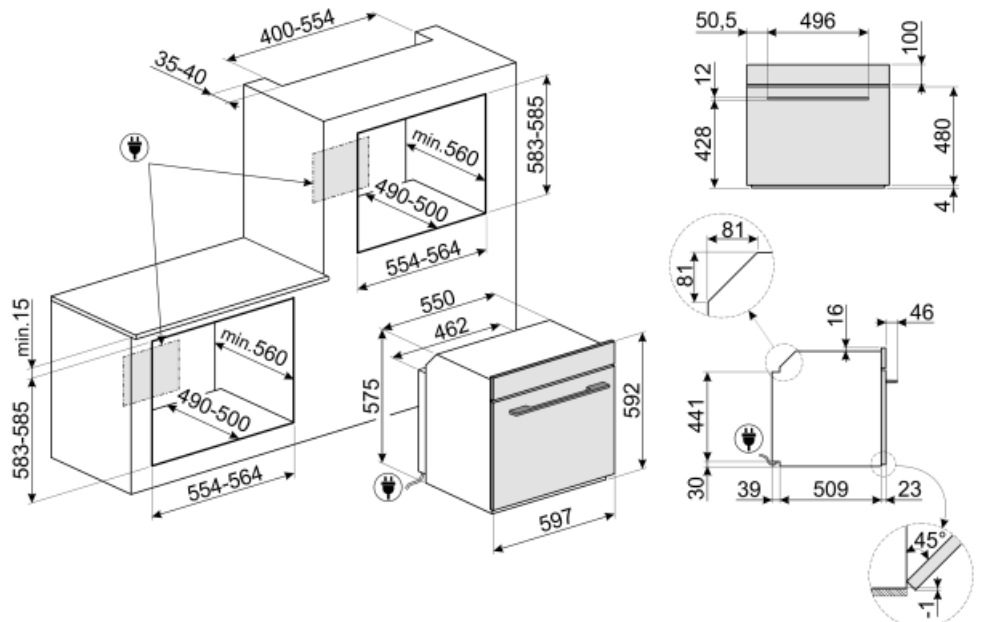
חיבור חשמלי

V 220-240
 A 13
 W 3000

מתח זרם הספק נקוב

Hz 50/60
 cm 115

תדר (Hz) אורך כבל חשמל



Not included accessories

PR3845X

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



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



GTT

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



GTP

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



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



PALPZ

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



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



(Symbols glossary (TT

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



A+: קטגוריית יעילות אנרגטית A+ מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



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



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



חשמלי



דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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.



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.



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



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.



מעגלי: השילוב של מאורר 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.



מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.



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.



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



פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.



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 צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



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



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.





KEEP_WARM_72dpi





דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.




 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


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


 גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.


 הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

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

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

 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.

... 