

SF6101VB

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
בסיוע מאוורר
ניקוי באדים
8017709252946

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
Grey	Serigraphy colour	Linea	כפתורי בקרה

למשפחת תנורים

LCD	טכנולוגיית צג	2	מס' בקרות
כפתורים	הגדרות בקרות		

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

7

חסכוני

בסיוע מאוורר

סטטי

בסיס

גריל מאוורר (גדול)

גריל גדול

תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות אחרות

התפחה סופית

הפשרה לפי משקל

הפשרה לפי זמן

שבת

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

כן
1

אפשרויות הגדרת זמן

תזכורת דקות
טיימר

נעילת בקרות / בטיחות
ילדים

אפשרות הדגמה בחנות
קדם חימום מהיר

מאפיינים טכניים



I 70	(Capacity (Lt
C° 30	טמפרטורה מינימלית
C° 280	טמפרטורה מרבית
5	מספר המדפים
1	מס' מאוררים
1	מס' נורות
הלוגן	סוג נורה
נורה ניתנת להחלפה על ידי כן	המשתמש
W 40	הספק נורה
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק
W 1800	אלמנט גריל – הספק
פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת

דלת מחוסמת	דלת
כן	דלת נתיקה
כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
כן	דלת פנימית ניתקת
3	מס' כולל של דלתות זכוכית
משק	מערכת קירור
Single	פתח אוורור
No	Speed Reduction Cooling System
360x460x425 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאRאע)
אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור

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 2,88	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
kWh 0,80	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
1	מספר חללי תנור
% 95,2	אינדקס יעילות אנרגטית

Compatible Accessories

BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



PR3845X

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



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



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-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

<p> A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים</p>	<p> נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>
<p> הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>	<p> מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>
<p> דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	<p> הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה</p>
<p> 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.</p>	<p> חשמלי</p>
<p> 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.</p>	<p> 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.</p>
<p> גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזינים ותבשילים.</p>	<p> 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.</p>
<p> 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.</p>	<p> חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>
<p> דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>	<p> מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקות 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.</p>
<p> תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>	<p> דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>
<p> 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</p>	<p> ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.</p>
<p> שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל</p>	<p> קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.</p>

בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של $2-3^{\circ}\text{C}$. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

