SF6300TVX



קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
מערכת ניקוי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709293680

אסתטיקה

Serigraphy type	Symbols	**סדרה עיצובית**	Classica
דלת	עם שני פסים אופקיים	**צבע**	נירוסטה
ידית	קלאסי	**גימור**	נגד טביעות אצבעות
צבע ידית	אפקט פלדה	Design	Flat
לוגו	Embossed	**חומר**	נירוסטה
כפתורי בקרה	קלאסי	**סוג זכוכית**	ליקוי
		Serigraphy colour	Black

למשפחת תנורים

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

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 8

פונקציות בישול רגילות

- סטטי
- בסיוע מאוורר
- מעגלי
- טורבו
- חסכוני
- גריל גדול
- גריל מאוורר (גדול)
- בסיס

פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

אפשרויות

טיימר	1	**אפשרויות הגדרת זמן**	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול
קדם חימום מהיר	כן	**תזכורת דקות**	כן

מאפיינים טכניים

גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W	(Capacity (Lt	70 l
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	**טמפרטורה מינימלית**	60 °C
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	**טמפרטורה מרבית**	250 °C
דלת	דלת מחוסמת	**מספר המדפים**	5
דלת נתיקה	כן	**מס' מאווררים**	1
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**מס' נורות**	1
דלת פנימית ניתקת	כן	**סוג נורה**	הלוגן
מס' כולל של דלתות זכוכית	3	**נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש**	כן
מערכת קירור	משיק	**הספק נורה**	40 W
פתח אוורור	Single	**אור כשהדלת פתוחה**	כן
Speed Reduction Cooling System	Yes	**גוף חימום תחתון – הספק**	1200 W
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	360x460x425 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

תווית חשמל / ביצועים

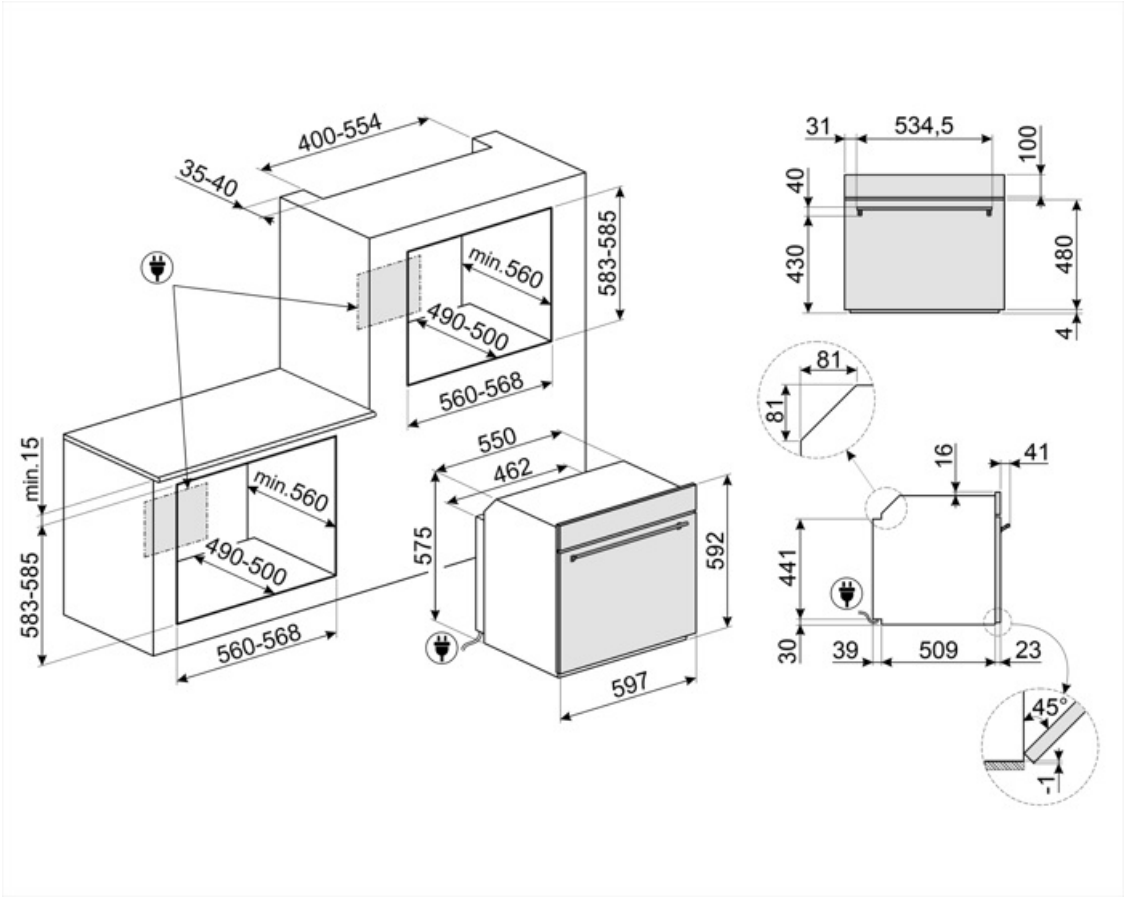
צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	2,88 MJ	**דרגת יעילות אנרגטית**	A
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	0,80 kWh	**הנפח הנקי של תא התנור**	70 l
מספר חללי תנור	1	**צריכת חשמל למחזור במצב רגיל**	1,15 kWh
אינדקס יעילות אנרגטית	95,2 %	**צריכת חשמל במצב רגיל**	4,14 MJ

אביזרים כלולים

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

חיבור חשמלי

הספק נקוב	W 3000	**מתח**	V 220-240
תדר (Hz)	Hz 50/60	**תקע**	לא
אורך כבל חשמל	cm 150	**זרם**	A 13



Compatible Accessories

BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



GTP

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



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 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



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



GTT

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



PR3845X

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



Symbols glossary

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

מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.

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

...

דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.

חשמלי

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.

נירוסטה נגד טביעות אצבעות: נירוסטה נגד טביעות אצבעות שומרת על מראה חדש.

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.

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.

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

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.

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

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.

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

דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.

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.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.