

# SFC6100VNFR

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
בסיוע מאוורר  
קטליטי  
8017709287207

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



## אסתטיקה

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

## למשפחת תנורים

DigiScreen	<b>שם צג</b>	כפתורים ולחצני מגע	הגדרות בקרות
LED	<b>טכנולוגיית צג</b>	2	מס' בקרות

## תוכניות / פונקציות

6

מס' פונקציות בישול  
פונקציות בישול רגילות

חסכוני

בסיוע מאוורר

סטטי

תחתית בסיוע מאוורר

גריל מאוורר (גדול)

גריל גדול

## אפשרויות



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

## מאפיינים טכניים



I 72	(Capacity (Lt	כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
C° 50	טמפרטורה מינימלית		
C° 250	טמפרטורה מרבית	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
5	מספר המדפים	דלת מחוסמת	דלת
1	מס' מאוררים	כן	דלת נתיקה
1	מס' נורות	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
הלוגן	סוג נורה		
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי	כן	דלת פנימית ניתקת
	המשתמש	3	מס' כולל של דלתות זכוכית
W 40	הספק נורה		
כן	אור כשהדלת פתוחה	משיק	מערכת קירור
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	Single	פתח אוורור
W 1000	גוף חימום עליון – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 1700	אלמנט גריל – הספק		
W 2700	גריל גדול – הספק	360x460x425 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
		אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
		אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור

## תווית חשמל / ביצועים

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

## אביזרים כלולים

1	רשת עם מעצור אחורי וצדי	כן	לוחות קטליטיים
1 40	מגש עמוק בציפוי אמייל (מ"מ)		

## חיבור חשמלי

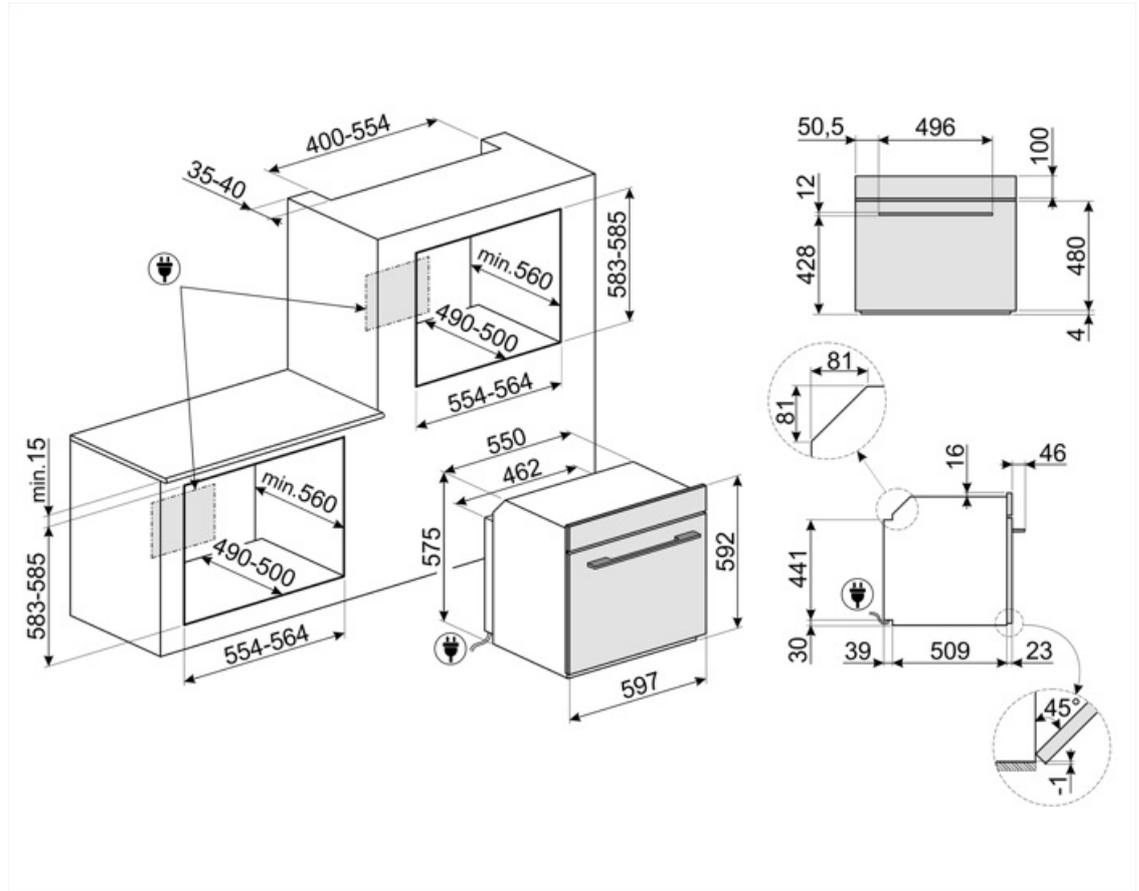
V 220-240	מתח	W 3000	הספק נקוב
-----------	-----	--------	-----------

לא  
A 13

תקע  
זרם

Hz 50/60  
cm 115

תדר (Hz)  
אורך כבל חשמל



## Compatible Accessories

### 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



### 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



## Symbols glossary

<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>		<p>ניקוי קטליטי: המערכת מבטיחה היגיינה מושלמת בתוך התנור הודות לשלושת הלוחות בניקוי עצמי שמצופים באמייל מיוחד שמסייע להסרה פרוגרסיבית של עקבות שאריות שומן וריחות בישול.</p>	
<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>		<p>A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים</p>	
<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>		<p>... DIGI screen</p>	
<p>חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור לידי 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 גריל, 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>חסכונית: השילוב של גריל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</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>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.</p>		<p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>	
<p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>		<p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>	
<p>קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.</p>		<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>	
<p>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.</p>		<p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>	
<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>		<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>	