

SFP6101TVB1

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
פירוליטי
8017709282172

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

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

תוכניות / פונקציות

10	מס' פונקציות בישול
No	תוכניות אוטומטית
No	מתכונים בהתאמה אישית

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

- פירוליטי

אפשרויות



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

מאפיינים טכניים



			<p>סוג פתיחת דלת</p> <p>דלת</p> <p>דלת נתיקה</p> <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</p> <p>דלת פנימית ניתקת</p> <p>מס' כולל של דלתות זכוכית</p> <p>צירים לסגירה רכה</p> <p>מערכת קירור</p> <p>פתח אוורור</p> <p>Speed Reduction Cooling System</p> <p>נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי</p> <p>מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)</p> <p>בקרת טמפרטורה</p>
I 70	(Capacity (Lt	פתח סטנדרטי	
C° 30	טמפרטורה מינימלית	קריר	
C° 280	טמפרטורה מרבית	כן	
5	מספר המדפים	כן	
1	מס' מאוררים	כן	
1	מס' נורות	כן	
הלוגן	סוג נורה	4	
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן	
W 40	הספק נורה	משיק	
כן	אור כשהדלת פתוחה	Double	
		Yes	
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק		
W 1800	אלמנט גריל – הספק	כן	
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק		
כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה	360x460x425 mm	
		אלקטרוני	

תווית חשמל / ביצועים

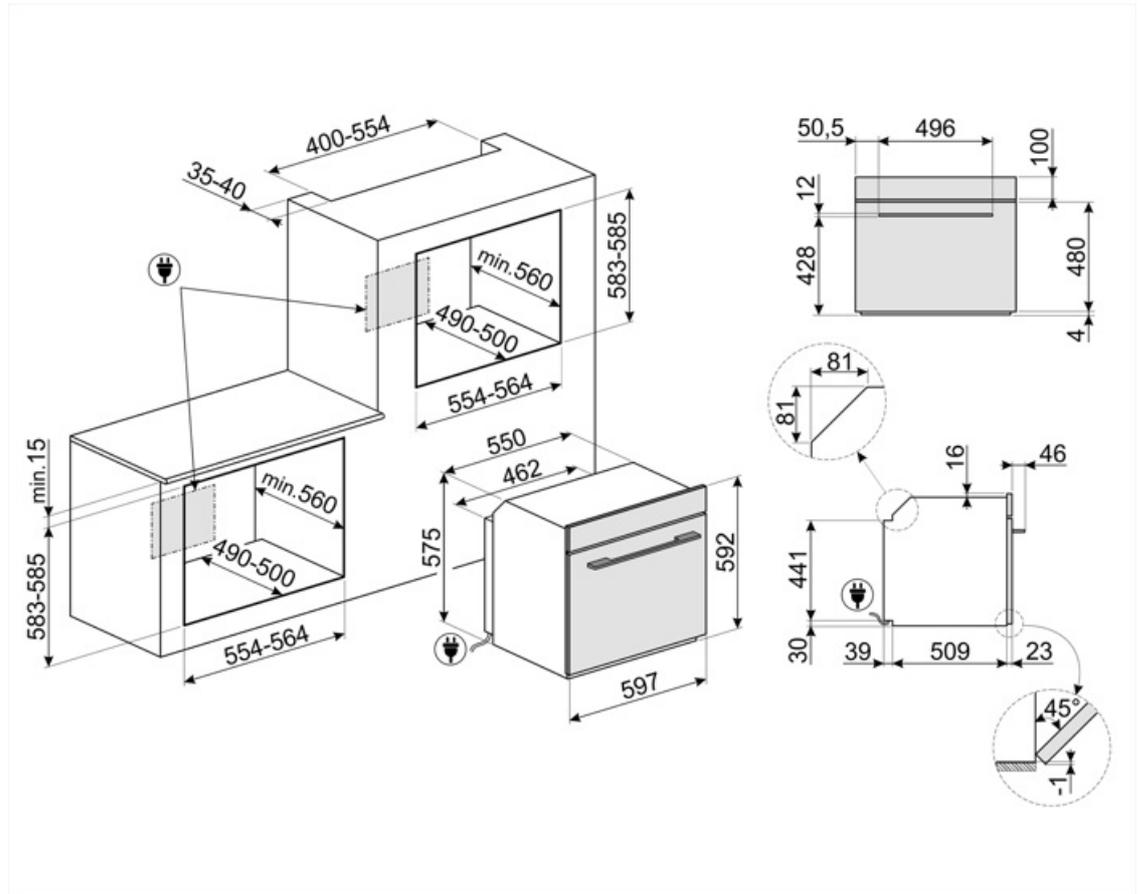
+A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2,45	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
l 70	הנפח הנקי של תא התנור		
kWh 1,09	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	kWh 0,68	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר
MJ 3,92	צריכת חשמל במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
		% 81	אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

1	רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת להכנסה
1 40	מגש עמוק בציפוי אמייל (מ"מ)	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית

חיבור חשמלי

V 220-240	מתח	W 3000	הספק נקוב
לא	תקע	Hz 50/60	תדר (Hz)
A 13	זרם	cm 115	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

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

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

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

 מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.

 ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.

 ...

 חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור לידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.

 חשמלי

 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.

 Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.

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

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

 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.

 חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר 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 צלויה. 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.	
פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.		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.		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	
לתא התנור 5 רמות בישול שונות.		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.		סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.	
הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.		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.	