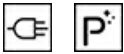


SFP61TVSC



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

ס"מ 60
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
פירוליטי
8017709291860



אסתטיקה

סדרה עיצובית	Linea	Serigraphy colour	White
צבע	כסף	Serigraphy type	Symbols
גימור	מבריק	דלת	זכוכית מלאה
Design	Flat	ידית	Linea
חומר	זכוכית	צבע ידית	כרום
סוג זכוכית	זכוכית מחזירת אור	Logo	Silk screen

למשפחת תנורים



שם צג	CompactScreen	מס' בקרות	2
טכנולוגיית צג	LCD	כפתורי בקרה	Linea
הגדרות בקרות	כפתורים ולחצני מגע		

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול

10


פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות

 הפשרה לפי זמן	 התפחה סופית	 שבת
--	---	---

פונקציות ניקוי

 פירוליטי

אפשרויות



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

מאפיינים טכניים



טמפרטורה מינימלית	30 °C	סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי
טמפרטורה מרבית	280 °C	דלת	קירר
מספר המדפים	5	דלת נתיקה	כן
סוג המדפים	רשתות מתכת	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
מס' מאווררים	1	דלת פנימית ניתקת	כן
מס' נורות	1	מס' כולל של דלתות זכוכית	4
סוג נורה	הלוגן	תרמוסטט בטיחות	כן
נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן	מערכת קירור	משיק
הספק נורה	40 W	Cooling duct	Double
אור כשהדלת פתוחה	כן	Speed Reduction	Yes
גוף חימום תחתון - הספק	1200 W	Cooling System	
אלמנט גריל - הספק	1800 W	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן
גוף חימום מעגלי - הספק	2000 W	מידות תא תנור לשימוש (ע"א)Xג	360x460x425 mm
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן		

בקרת טמפרטורה
חומר תא התנור

אלקטרוני
אמייל נקי תמיד

תווית חשמל / ביצועים



דרגת יעילות אנרגטית A+
הנפח הנקי של תא התנור 70 l
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל 1.09 kWh
צריכת חשמל במצב רגיל 3.92 MJ

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

אביזרים כלולים

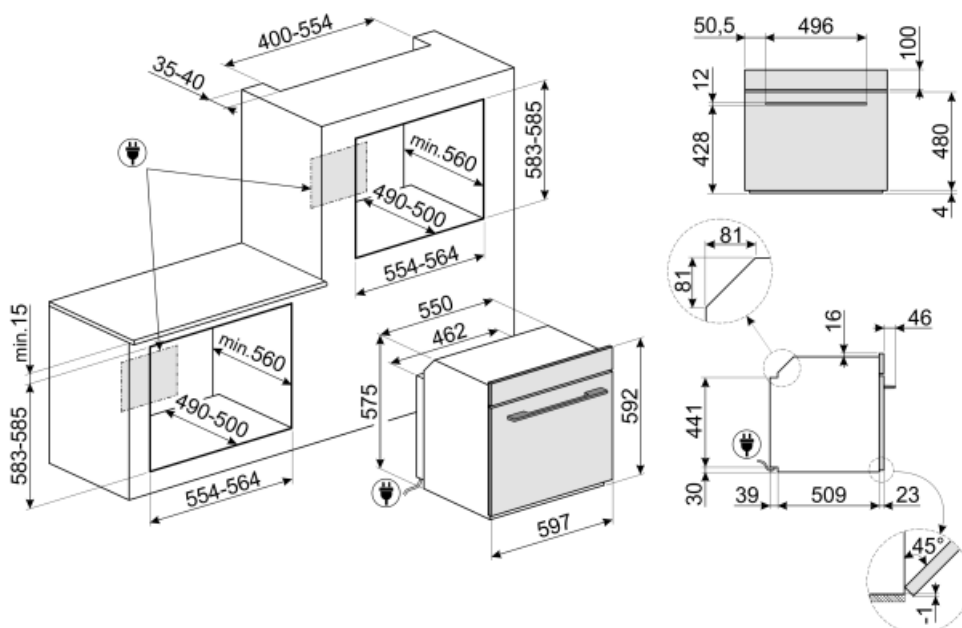
רשת עם מעצור אחורי וצדי 1

1 מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)

חיבור חשמלי

מתח 220-240 V
זרם 13 A
הספק נקוב 3000 W

תדר (Hz) 50/60 Hz
אורך כבל חשמל 115 cm



Not included accessories

GTP

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



PRTX

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



GT1P-2

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה 1) לתנורים עם מסגרות מתכת. אורך: 355.5 מ"מ, הוצאה: 285 מ"מ. חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה.



GTT

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



PR3845X

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



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



PALPZ

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























BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



Symbols glossary (TT)

 <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכנית/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>
 <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>	 <p>...</p>
 <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	 <p>חשמלי</p>
 <p>A+ מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: A+ הביצועים. 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>	 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p>
 <p>Fresh Touch: יש "דלת קרירה". Smeg לרוב תנורי Fresh Touch הודות לשילוב של קירור משיק זכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של בנוסף להענקת C. הדלת נשמרת מתחת ל-50° בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</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>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 וכך הלאה.</p>	 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניזידים ותבשילים.</p>
 <p>מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</p>	 <p>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.</p>
 <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות 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>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכך 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>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש Smeg. באבן פיצה של</p>
 <p>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.</p>	 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>

	דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.		KEEP_WARM_72dpi
	תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.		פירוטיטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוטיטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.
	מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה C אוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין		קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.
	שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל		לתא התנור 5 רמות בישול שונות.
	בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג		הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.