SFP6301TVN



קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
מערכת ניקוי	פירוליטי
קוד EAN	8017709310233

אסתטיקה

Serigraphy type	Symbols	**סדרה עיצובית**	Classica
דלת	עם שני פסים אופקיים	**צבע**	שחור מאט
ידית	קלאסי	**גימור**	מאט
צבע ידית	שחור לחלוטין מהדורה מיוחדת	Design	Flat
לוגו	Silk screen	**חומר**	חומר צבוע
כפתורי בקרה	קלאסי	**סוג זכוכית**	ליקוי
צבע בקרות	שחור מאט	Serigraphy colour	Silver

למשפחת תנורים

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

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 אחרות	שמירה על חום
אפשרות הדגמה בחנות	כן
קדם חימום מהיר	כן

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

מאפיינים טכניים

החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי
דלת	קריר
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של דלתות זכוכית	4
מערכת קירור	משיק
פתח אוורור	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי	כן
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	360x444x425 mm
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני

(Capacity (Lt	70 l
תא	Sares
טמפרטורה מינימלית	30 °C
טמפרטורה מרבית	280 °C
מספר המדפים	5
מס' מאווררים	1
מס' נורות	1
סוג נורה	הלוגן
נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן
הספק נורה	40 W
אור כשהדלת פתוחה	כן
גוף חימום תחתון – הספק	1200 W
אלמנט גריל – הספק	1800 W
גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W

חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד

תווית חשמל / ביצועים



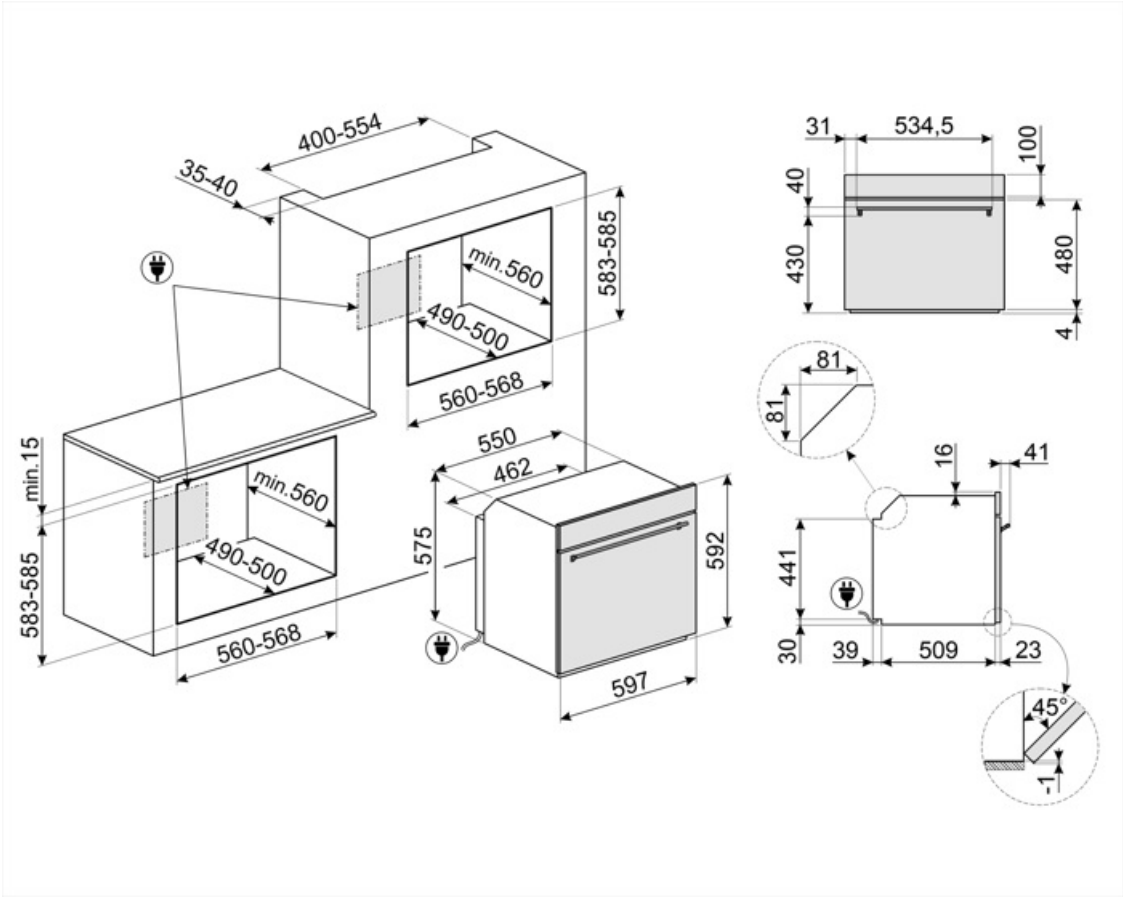
צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	MJ 2,45	**דרגת יעילות אנרגטית**	+A
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	kWh 0,68	**הנפח הנקי של תא התנור**	l 70
מספר חללי תנור	1	**צריכת חשמל למחזור במצב רגיל**	kWh 1,09
אינדקס יעילות אנרגטית	% 81	**צריכת חשמל במצב רגיל**	MJ 3,92

אביזרים כלולים

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



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



GTP

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



GTT

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



PALPZ

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



PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשמותקנים תנורים נוספים בארון



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


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


מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.


ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


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.


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.


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.


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.


פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.


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


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


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


חשמלי


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.


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


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


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 הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



KEEP_WARM_72dpi



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



...



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



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



שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל



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.