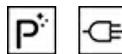


SFP6301TVN

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אוורור חום
פירוליטי
8017709310233

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



אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

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

תוכניות / פונקציות

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



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

מאפיינים טכניים



I 70	(Capacity (Lt	כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
Sares	תא		
C° 30	טמפרטורה מינימלית	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
C° 280	טמפרטורה מרבית	קירר	דלת
5	מספר המדפים	כן	דלת נתיקה
1	מס' מאוררים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
1	מס' נורות	כן	דלת פנימית ניתקת
הלוגן	סוג נורה	4	מס' כולל של דלתות זכוכית
נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש	נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש		
W 40	הספק נורה	משיק	מערכת קירור
כן	אור כשהדלת פתוחה	Double	פתח אוורור
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 1800	אלמנט גריל – הספק	כן	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק		
		360x444x425 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאראע)
		אלקטרוני	בקרת טמפרטורה

תווית חשמל / ביצועים

+A דרגת יעילות אנרגטית
 I 70 הנפח הנקי של תא התנור
 kWh 1,09 צריכת חשמל למחזור במצב רגיל
 MJ 3,92 צריכת חשמל במצב רגיל

MJ 2,45 צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
 kWh 0,68 צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
 1 מספר חללי תנור
 % 81 אינדקס יעילות אנרגטית



אביזרים כלולים

1 רשת עם מעצור אחורי וצדי

1 מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)

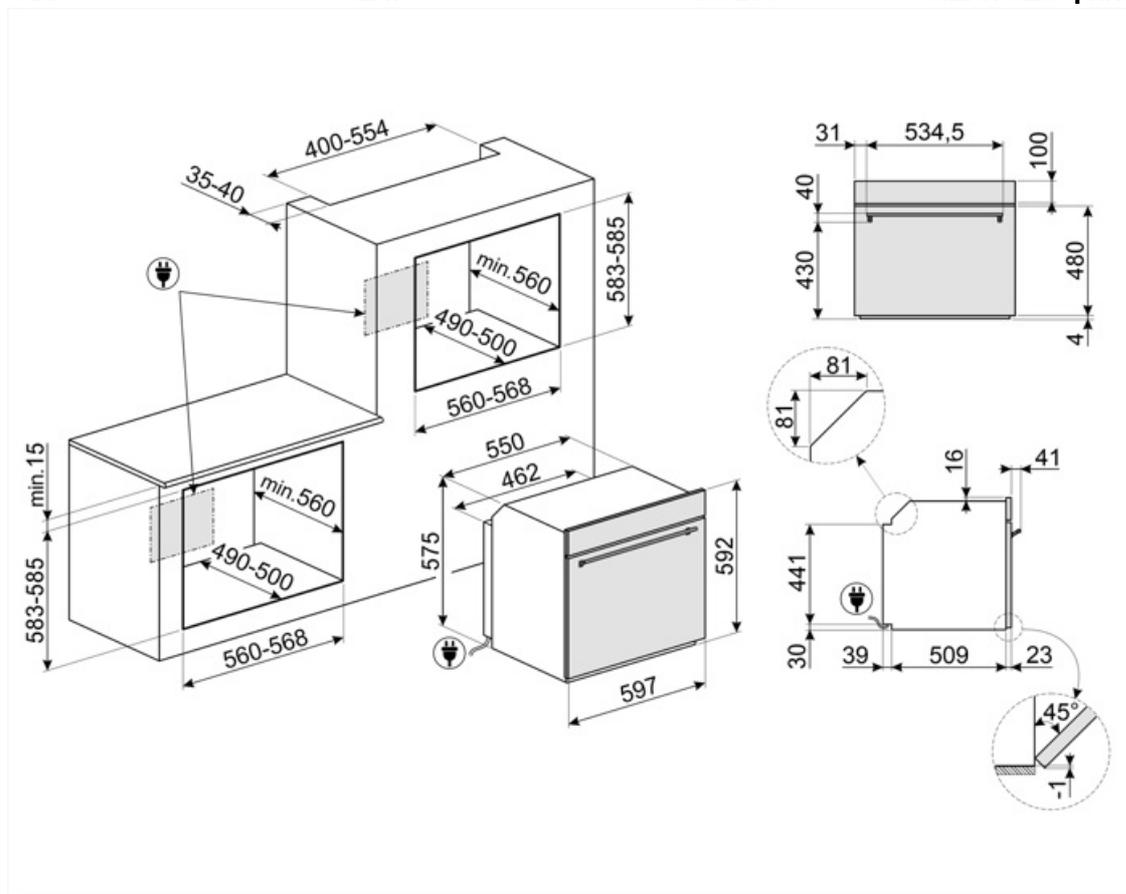
חיבור חשמלי

V 220-240
 לא
 A 13

מתח
 תקע
 זרם

W 3000
 Hz 50/60
 cm 150

הספק נקוב
 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



PR3845N

כיסוי שחור לרהיטים כשמותקנים תנורים נוספים בארון



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 ניזידים 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



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.

