

# SFP6401TVS1

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אזור חום  
פיירוליטי  
8017709285432

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



## אסתטיקה

Selezione	<b>סדרה עיצובית</b>	Symbols	Serigraphy type
כסף	<b>צבע</b>	Con 2 listelli	<b>דלת</b>
Flat	<b>Design</b>	בחירה מרובע	<b>ידית</b>
נירוסטה	<b>גימור</b>	אפקט פלדה	<b>צבע ידית</b>
זכוכית	<b>חומר</b>	Silk screen	<b>לוגו</b>
מוברש	<b>סוג פלדה</b>	עיצוב מחדש של המטבח	<b>כפתורי בקרה</b>
זכוכית מחזירת אור	<b>סוג זכוכית</b>	אפקט פלדה	<b>צבע בקרות</b>
Grey	<b>Serigraphy colour</b>		

## למשפחת תנורים

CompactScreen	<b>שם צג</b>	כפתורים	 <b>הגדרות בקרות</b>
LCD	<b>טכנולוגיית צג</b>	2	<b>מס' בקרות</b>

## תוכניות / פונקציות

### פונקציות בישול רגילות

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

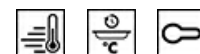
### פונקציות אחרות

- שבת
- התפחה סופית
- הפשרה לפי זמן

### פונקציות ניקוי

- פירוליטי

## אפשרויות



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

## מאפיינים טכניים



	<b>סוג פתיחת דלת</b> דלת דלת נתיקה דלת פנימית מזכוכית לחלוטין דלת פנימית ניתקת מס' כולל של דלתות זכוכית מערכת קירור פתח אורור Speed Reduction Cooling System	פתח סטנדרטי קריר כן כן כן 4 משיק Double Yes כן 360x460x425 mm אלקטרוני אמייל נקי תמיד	<b>מאפיינים טכניים</b> C° 30 C° 280 5 1 1 הלוגן נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש W 40 כן W 1200 W 1800 W 2000 כן
טמפרטורה מינימלית טמפרטורה מרבית מספר המדפים מס' מאוררים מס' נורות סוג נורה נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש הספק נורה אור כשהדלת פתוחה גוף חימום תחתון – הספק אלמנט גריל – הספק גוף חימום מעגלי – הספק החימום מושהה כשהדלת פתוחה			

## 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

1 מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)

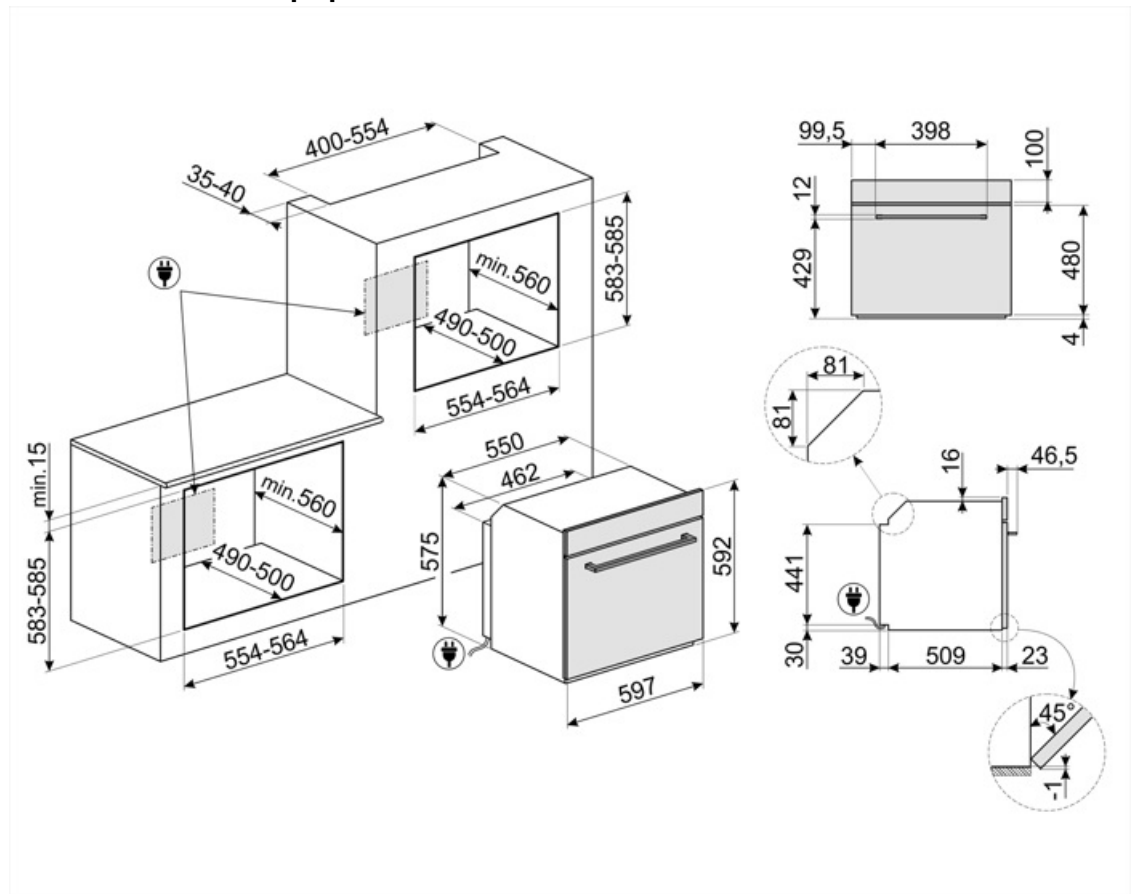
## חיבור חשמלי

V 220-240  
 A 13  
 W 3000

מתח זרם הספק נקוב

Hz 50/60  
 cm 115

תדר (Hz)  
 אורך כבל חשמל



## Not included 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



**PRTX**

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



## (Symbols glossary (TT

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



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.



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.



חשמלי



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



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.



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



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.



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.



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



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



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



מעגלי: השילוב של מאורר 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.



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 צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



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.



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.



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



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



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



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



KEEP\_WARM\_72dpi



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



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



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



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



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.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



...



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

