DOSF6920N1

קטגוריה	כפול בעמודה
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
מקור חום של תא התנור השני	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
שיטת בישול בתנור המשני	סטטי
מערכת ניקוי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709241568

אסתטיקה

סדרה עיצובית	Victoria	**דלת**	עם לוח
צבע	שחור	**ידית**	Victoria
Design	Rounded	**צבע ידית**	כסף
חומר	חומר צבוע	**לוגו**	Applied
סוג זכוכית	שקוף	**כפתורי בקרה**	Victoria
Serigraphy colour	White	**צבע בקרות**	אפקט פלדה
Serigraphy type	Symbols		

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	9
תוכניות אוטומטית	20

פונקציות בישול רגילות

- סטטי
- בסיוע מאוורר
- מעגלי
- טורבו
- חסכוני
- גריל גדול
- (גריל מאוורר (גדול
- בסיס
- תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות אחרות

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

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

תוכניות ופונקציות לתנורים עם תנור משני

מס' פונקציות תנור משני	4

פונקציות בישול רגילות, תא התנור השני

סטטי

חסכוני

גריל קטן

גריל גדול

למשפחת תנורים

טכנולוגיית צג	LCD	**מס' בקרות**	4
הגדרות בקרות	כפתורים		

אפשרויות

אפשרויות הגדרת זמן	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	**אפשרות הדגמה בחנות**	כן
תזכורת דקות	כן	**קדם חימום מהיר**	כן
נעילת בקרות / בטיחות ילדים	כן		

אפשרויות תנור נוסף, תנור

אפשרויות הגדרת זמן	ללא אפשרויות השהיה

מאפיינים טכניים

Capacity (Lt)	68 l	**גוף חימום מעגלי – הספק**	2000 W
טמפרטורה מינימלית	30 °C	**החימום מושהה כשהדלת פתוחה**	כן
טמפרטורה מרבית	280 °C	**סוג פתיחת דלת**	פתח סטנדרטי
מספר המדפים	5	**דלת**	Fresh Touch
מס' מאווררים	1	**דלת נתיקה**	כן
מס' נורות	1	**דלת פנימית מזכוכית לחלוטין**	כן
סוג נורה	הלוגן		
נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן	**דלת פנימית ניתקת**	כן
הספק נורה	40 W	**מס' כולל של דלתות זכוכית**	3
אור כשהדלת פתוחה	כן		

גוף חימום תחתון – הספק	1200 W
גוף חימום עליון – הספק	1000 W
אלמנט גריל – הספק	1700 W
גריל גדול – הספק	2700 W

מערכת קירור	משיק
פתח אוורור	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
מידות תא תנור לשימוש (ע×ר×ג)	360x460x425 mm
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור

טמפרטורה מינימלית	50 °C
טמפרטורה מרבית	270 °C
מספר המדפים	2
גריל נוטה	כן
מס' נורות	1
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	40 W
הספק גוף חימום תחתון	1200 W
גוף חימום עליון – הספק	1000 W

אלמנט גריל – הספק	1700 W
גריל גדול – הספק	2700 W
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
מספר זכוכיות של דלתות מחזירות חום	1
מידות תא תנור לשימוש (ע×ר×ג)	169x440x443 mm

תווית חשמל / ביצועים

דרגת יעילות אנרגטית	A
הנפח הנקי של תא התנור	70 l
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	0,99 kWh
צריכת חשמל במצב רגיל	3,56 MJ
צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	2,88 MJ

צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	0,80 kWh
מספר חללי תנור	2
אינדקס יעילות אנרגטית	95,2 %
אינדקס יעילות אנרגיה של תא התנור השני	105,7 %

תווית חשמל / ביצועים – תא תנור שני

Energy efficiency class, second cavity	A
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	A
צריכת אנרגיה למחזור במצב רגיל, תא תנור שני	0,74 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale, seconda cavità	2,66 MJ

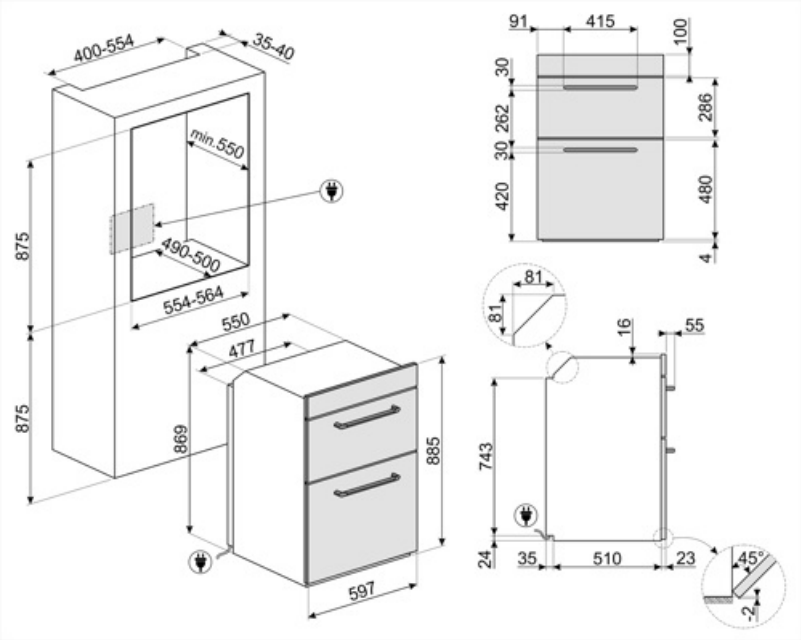
הנפח הנקי של תא התנור השני	35 l
הנפח ברוטו של תא התנור השני	41 l
Cavity type EN 50304 second oven	small

אביזרים כלולים

רשת עם מעצור אחורי	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1
מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)	1
מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)	2
רשת להכנסה	2
מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1

חיבור חשמלי

מתח	220-240 V	**הספק נקוב**	5600 W
תקע	לא	Voltage 2	380-415 V
זרם	25 A	**תדר** (Hz)	50/60 Hz



Compatible Accessories

GTP

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

GTT

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

Symbols glossary

A: D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ בהתאם למשפחת המוצרים

מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.

הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה

חשמלי

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

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.

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

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.

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.

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.

דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.

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

Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.

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.

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

חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקיות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.

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.

אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת ECO-logic: העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.

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

לתא התנור 2 רמות בישול שונות.

מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.

גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

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

מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה Cאוויר ב-40° 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

לתא התנור 5 רמות בישול שונות.

בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל .Cבתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.

ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

Benefit (TT)

Electronic control

ניהול מדויק של טמפרטורה ואחידות חום

הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, .Cמאפשר לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 2-3° כגון עוגות, סופלה, פודינג.

Telescopic guides

הוצאה והכנסה נוחות ובטיחותיות של הקערות לתנור

Rapid pre-heating

הפחתת זמן ההתחממות של תא התנור בעד 50%