

# DOSF6920P1



קטגוריה

משפחת מוצרים

אספקת חשמל

מקור חום

מקור חום של תא התנור השני

שיטת בישול

שיטת בישול בתנור המשני

מערכת ניקוי

קוד EAN

כפול בעמודה

תנור

חשמלי

חשמל

חשמל

אוורור חום

סטטי

ניקוי באדים

8017709241575



## אסתטיקה

סדרה עיצובית

צבע

Design

חומר

סוג זכוכית

Serigraphy colour

Serigraphy type

Victoria

שמנת

Rounded

חומר צבוע

שקוף

Black

Symbols

דלת

ידית

צבע ידית

לוגו

כפתורי בקרה

צבע בקרות

עם לוח

Victoria

כסף

Applied

Victoria

אפקט פלדה

## תוכניות / פונקציות

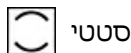
מס' פונקציות בישול

9

תוכניות אוטומטית

20

פונקציות בישול רגילות



סטטי



בסיוע מאורר



מעגלי



טורבו



חסכוני



גריל גדול



(גריל מאורר גדול)



בסיס



תחתית בסיוע מאורר

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

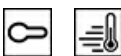
גריל קטן

גריל גדול

## למשפחת תנורים

מס' בקרות 4  
טכנולוגיית צג LCD  
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



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' מאוררים	1	דלת נתיקה	כן
מס' נורות	1	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
סוג נורה	הלוגן	דלת פנימית ניתקת	כן
נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש	כן	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
הספק נורה	40 W	מערכת קירור	משיק
אור כשהדלת פתוחה	כן	פתח אורור	Double
גוף חימום תחתון - הספק	1200 W		

גוף חימום עליון – הספק	1000 W	Speed Reduction	Yes
אלמנט גריל – הספק	1700 W	Cooling System	
גריל גדול – הספק	2700 W	מידות תא תנור לשימוש (עֶאֶרֶאג)	360x460x425 mm
גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W	בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
		חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד

## מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



טמפרטורה מינימלית	50 °C	אלמנט גריל – הספק	1700 W
טמפרטורה מרבית	270 °C	גריל גדול – הספק	2700 W
מספר המדפים	2	דלת נתיקה	כן
גריל נוטה	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
מס' נורות	1	דלת פנימית ניתקת	כן
סוג נורה	הלוגן	מס' כולל של זכוכיות דלתות	3
הספק נורה	40 W	מספר זכוכיות של דלתות מחזירות חום	1
הספק גוף חימום תחתון	1200 W	מידות תא תנור לשימוש (עֶאֶרֶאג)	169x440x443 mm
גוף חימום עליון – הספק	1000 W		

## תווית חשמל / ביצועים



דרגת יעילות אנרגטית	A	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	0.80 kWh
הנפח הנקי של תא התנור	70 l	מספר חללי תנור	2
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	0.99 kWh	אינדקס יעילות אנרגטית	95.2 %
צריכת חשמל במצב רגיל	3.56 MJ	אינדקס יעילות אנרגיה של תא התנור השני	105.7 %
צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	2.88 MJ		

## תווית חשמל / ביצועים – תא תנור שני



Energy efficiency class, second cavity	A	הנפח הנקי של תא התנור השני	35 l
קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני	A	הנפח ברוטו של תא התנור השני	41 l
צריכת אנרגיה למחזור במצב רגיל, תא תנור שני	0.74 kWh	Cavity type EN 50304 second oven	small
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale, seconda cavità	2.66 MJ		

## אביזרים כלולים



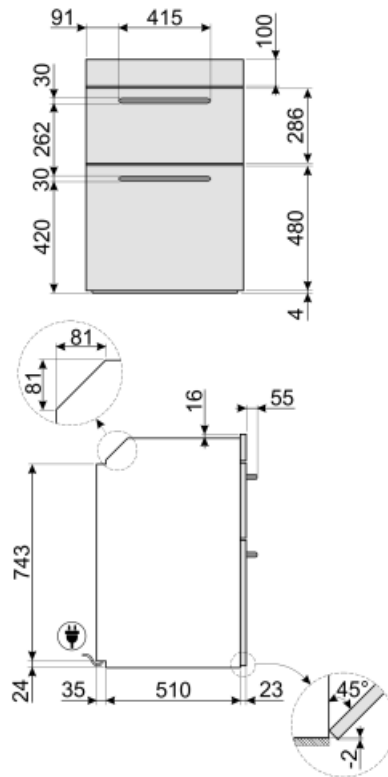
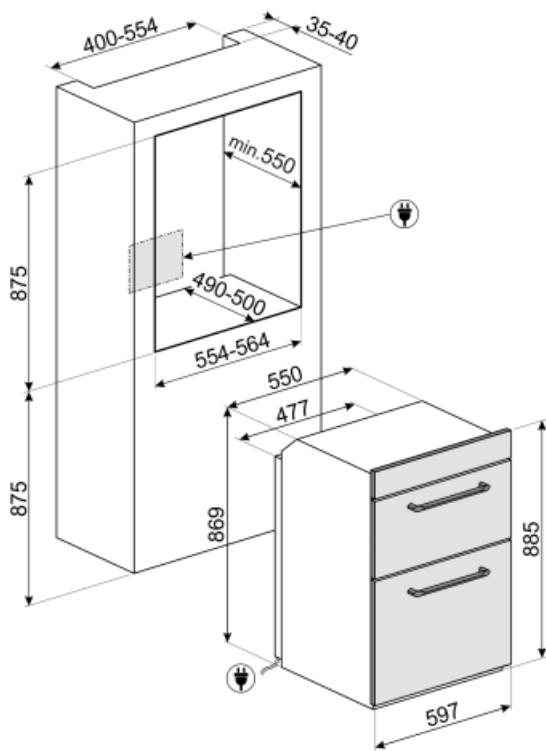
רשת עם מעצור אחורי 1  
 רשת עם מעצור אחורי וצדי 1  
 מגש בציפוי אמייל, 20) (מ"מ) 1

מגש עמוק בציפוי אמייל (40) (מ"מ) 2  
 רשת להכנסה 2  
 מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית 1

## חיבור חשמלי

מתח 220-240 V  
 זרם 26 A  
 הספק נקוב 5900 W

Voltage 2 380-415 V  
 תדר (Hz) 50/60 Hz



---

## Not included 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 (TT)

	נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכנית/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.		A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: D/G, בהתאם למשפחת המוצרים.
	מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.		הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.
	הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה.		דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.
	חשמלי		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.
	יש "דלת קרירה". Smeg לרוב תנורי Fresh Touch הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של בנוסף להענקת C.הדלת נשמרת מתחת ל-50° בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.		בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום: Circogas 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.
	מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפרטים שמבושלים בשיטות איטיות.		אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.
	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.
	חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.		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.		חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפרטים קטנים ובמדפים התחתונים לפרטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.
	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 פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.		דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.

- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.   |   | ECO-logic: שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.                             |
|   | מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה באוויר 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 2 רמות בישול שונות.   |
|   | לתא התנור 5 רמות בישול שונות.   |   | מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.                   |
|   | 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. |   | גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט. |
|   | 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.   |  | 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, C. מאפשר לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 2-3° כגון עוגות, סופלה, פודינג.

### Rapid pre-heating

הפחתת זמן ההתחממות של תא התנור בעד 50%