

SF6200TBI

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אוורור חום
ניקוי באדים
8017709361334

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



אסתטיקה

Musa	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
שחור	צבע	זכוכית מלאה	דלת
מבריק	גימור	Musa	ידית
Flat	Design	שחור	צבע ידית
זכוכית	חומר	Silk screen	לוגו
ליקוי	סוג זכוכית	Musa	כפתורי בקרה
White	Serigraphy colour	שחור	צבע בקרות

למשפחת תנורים

DigiScreen	שם צג	כפתורים ולחצני מגע	הגדרות בקרות
LED	טכנולוגיית צג	2	מס' בקרות

תוכניות / פונקציות

8

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

 מעגלי	 בסיוע מאוורר	 סטטי
 גריל גדול	 חסכוני	 טורבו
	 תחתית בסיוע מאוורר	 גריל מאוורר (גדול)

פונקציות אחרות

צלייה באוויר	בישול על אבן	התפחה סופית
		פונקציות ניקוי
		ניקוי באדים

אפשרויות

			טיימר
השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	אפשרויות הגדרת זמן	1	קדם חימום מהיר
כן	תזכורת דקות	כן	

מאפיינים טכניים

								
I 70	(Capacity (Lt	W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק					
Sares	תא	כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה					
C° 60	טמפרטורה מינימלית	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת					
C° 250	טמפרטורה מרבית	דלת מחוסמת	דלת					
5	מספר המדפים	כן	דלת נתיקה					
1	מס' מאווררים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין					
1	מס' נורות	כן	דלת פנימית ניתקת					
הלוגן	סוג נורה	3	מס' כולל של דלתות זכוכית					
נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש	הספק נורה	קבוע	ארובה					
W 40	אור כשהדלת פתוחה	משיק	מערכת קירור					
כן	גוף חימום תחתון – הספק	Single	פתח אוורור					
W 1200	גוף חימום עליון – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System					
W 1000	אלמנט גריל – הספק	360x460x425 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)					
W 1700	גריל גדול – הספק	אלטרומכני	בקרת טמפרטורה					
W 2700		אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור					

תווית חשמל / ביצועים

			 
A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2,88	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 70	הנפח הנקי של תא התנור	kWh 0,80	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר
kWh 1,15	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל		
MJ 4,14	צריכת חשמל במצב רגיל	1	מספר חללי תנור

אביזרים כלולים

1 רשת עם מעצור אחורי

מגש עמוק בציפוי אמייל (140 מ"מ)

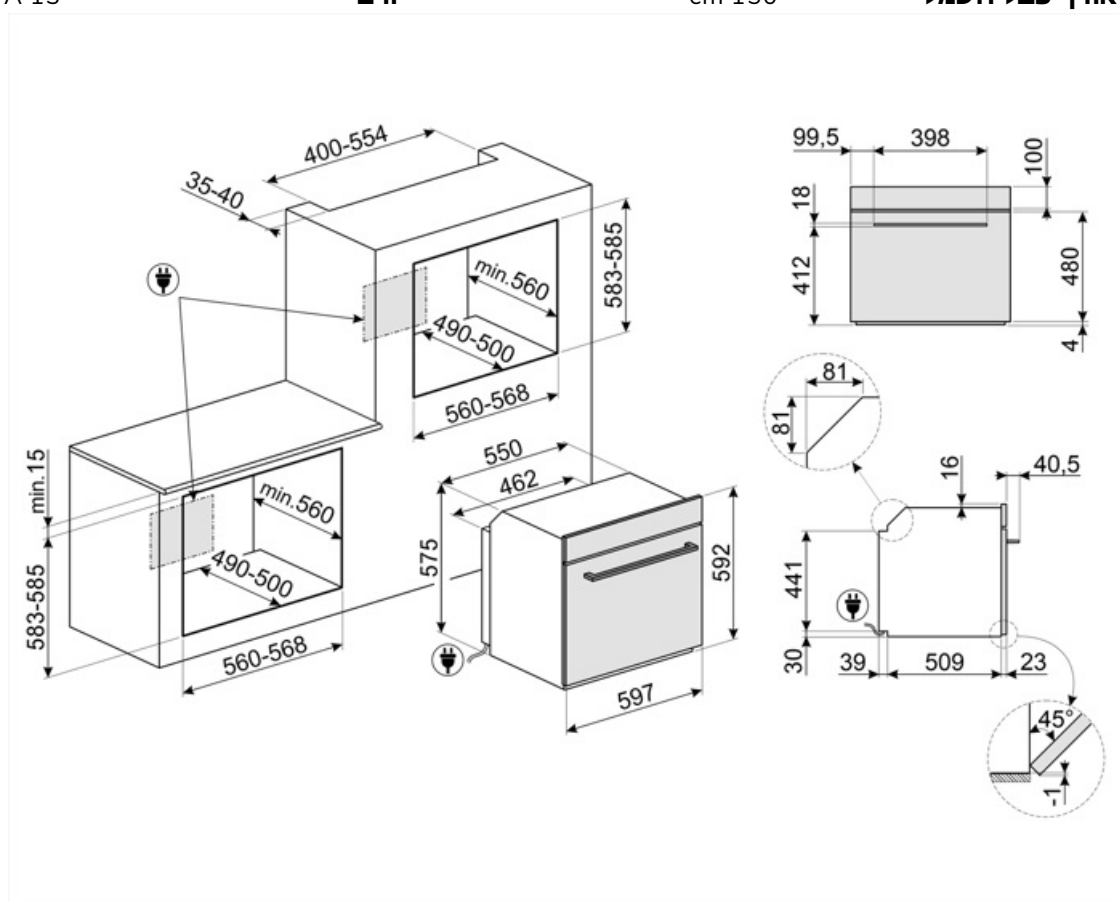
חיבור חשמלי

V 220-240
כבל עם קצוות חשופים
A 13

מתח
תקע
זרם

W 3000
Hz 50/60
cm 150

הספק נקוב
תדר (Hz)
אורך כבל חשמל



Compatible Accessories

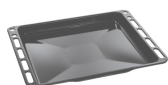
BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables



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



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, פוקצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או בייסקוויטים



AIRFRY2

מגש אייר פריי. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



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



Alternative products



SF6200TSI

כסף

Symbols glossary

מכרכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.		A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים	
חשמלי		דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.	
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.		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 וכן 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.	
חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.		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.	
מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפזר 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 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.	
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.	
תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.		דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.	
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	
ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.		לתא התנור 5 רמות בישול שונות.	
הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.		הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.	

פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלה אוויר AIRFRY .
מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם
פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות
ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים,
ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינת חום מרובעת
מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות
לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם,
פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או
ביסקויטים

