

# SF6372X

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אוורור חום  
ניקוי באדים  
8017709208653

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



## אסתטיקה

Classica נירוסטה נגד טביעות אצבעות	<b>סדרה עיצובית</b> <b>צבע</b> <b>גימור</b>	Symbols עם שני פסים אופקיים קלאסי אינוקס	Serigraphy type <b>דלת</b> <b>ידית</b> <b>צבע ידית</b> <b>לוגו</b>
Flat נירוסטה מברש ליקוי Black	<b>Design</b> <b>חומר</b> <b>סוג פלדה</b> <b>סוג זכוכית</b> Serigraphy colour	Embossed קלאסי אפקט פלדה	<b>כפתורי בקרה</b> <b>צבע בקרות</b>

## למשפחת תנורים

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

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
פונקציות בישול רגילות

9

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

### פונקציות אחרות

התפחה סופית

הפשרה לפי משקל

הפשרה לפי זמן

שבת

### פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

### אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום  
האוטומטי של הבישול  
כן

אפשרויות הגדרת זמן  
תזכורת דקות

כן

קדם חימום מהיר

### מאפיינים טכניים



I 70 (Capacity (Lt  
C° 30 **טמפרטורה מינימלית**  
C° 280 **טמפרטורה מרבית**  
5 **מספר המדפים**  
1 **מס' מאוררים**  
1 **מס' נורות**  
הלוגן **סוג נורה**  
W 40 **הספק נורה**  
כן **אור כשהדלת פתוחה**  
W 1200 **גוף חימום תחתון – הספק**  
W 1800 **אלמנט גריל – הספק**  
W 2000 **גוף חימום מעגלי – הספק**

כן **החימום מושהה כשהדלת פתוחה**  
דלת מחוסמת **דלת**  
כן **דלת נתיקה**  
כן **דלת פנימית מזכוכית לחלוטין**  
כן **דלת פנימית ניתקת**  
3 **מס' כולל של דלתות זכוכית**  
משיק **מערכת קירור פתח אוורור**  
Single **Speed Reduction Cooling System**  
No **מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)**  
360x460x425 mm **בקרת טמפרטורה חומר תא התנור**  
אלקטרוני **בקרת טמפרטורה חומר תא התנור**  
אמייל נקי תמיד

### 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 2,88 **צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת**  
kWh 0,80 **צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר**  
1 **מספר חללי תנור**  
% 95,2 **אינדקס יעילות אנרגטית**

## אביזרים כלולים

1 רשת עם מעצור אחורי  
 מגש עמוק בציפוי אמייל (140 מ"מ)

1 רשת להכנסה

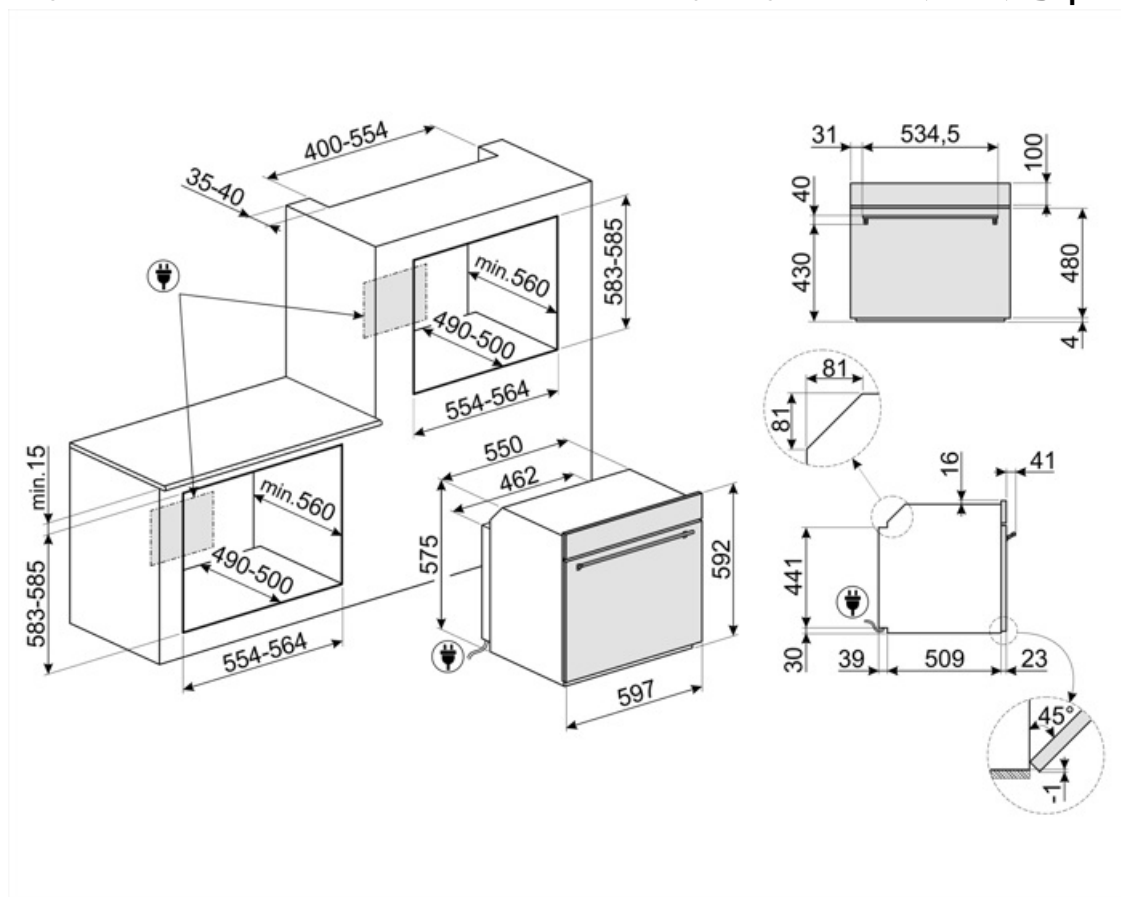
## חיבור חשמלי

V 220-240  
 לא  
 A 13

מתח  
 תקע  
 זרם

W 3000  
 Hz 50/60  
 cm 115

הספק נקוב  
 תדר (Hz)  
 אורך כבל חשמל



## Compatible Accessories

**BN640**

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



**PR3845X**

נירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לריהוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



**BN620-1**

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



**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

<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p> 	<p>A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-G/D A+++ , בהתאם למשפחת המוצרים</p> 
<p>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה</p> 	<p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p> 
<p>חשמלי</p> 	<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p> 
<p>נירוסטה נגד טביעות אצבעות: נירוסטה נגד טביעות אצבעות שומרת על מראה חדש.</p> 	<p>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.</p> 
<p>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.</p> 	<p>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.</p> 
<p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניידים ותבשילים.</p> 	<p>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.</p> 
<p>חסכונית: השילוב של גריל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p> 	<p>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.</p> 
<p>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.</p> 	<p>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.</p> 
<p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p> 	<p>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.</p> 
<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p> 	<p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p> 

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



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



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



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



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.

