

SF6400TVS

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
ניקוי באדים
8017709258153

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



אסתטיקה

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

למשפחת תנורים

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

תוכניות / פונקציות

8	מס' פונקציות בישול
No	תוכניות אוטומטית
No	מתכונים בהתאמה אישית

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות

- הפשרה לפי זמן

פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

אפשרויות



טיימר

קדם חימום מהיר

1
כן

אפשרויות הגדרת זמן

תזכורת דקות

השהיית ההתחלה והסיום
האוטומטי של הבישול

כן

מאפיינים טכניים



W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק
כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
דלת מחוסמת	דלת
כן	דלת נתיקה
כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
כן	דלת פנימית ניתקת
3	מס' כולל של דלתות זכוכית
משק	מערכת קירור
Single	פתח אורור
Yes	Speed Reduction Cooling System
360x460x425 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאXרXע)
אלטרומכני	בקרת טמפרטורה
אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור
(Capacity (Lt	
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	
גוף חימום עליון – הספק	
אלמנט גריל – הספק	
גריל גדול – הספק	

תווית חשמל / ביצועים

Compatible 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



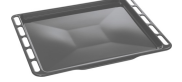
PR3845X

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

























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+++ עד G/D A בהתאם למשפחת המוצרים</p> 
<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p> 	<p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</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>חשמלי</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>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>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.</p> 	<p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזידים ותבשילים.</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>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</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>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>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p> 	<p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p> 
<p>קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.</p> 	<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p> 
<p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p> 	<p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p> 
<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> 	<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p> 

... 