

# SF6905N1

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אוורור חום  
ניקוי באדים  
8017709241537

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



## אסתטיקה

Victoria	<b>סדרה עיצובית</b>	עם לוח	<b>דלת</b>
שחור	<b>צבע</b>	Victoria	<b>ידי</b>
Rounded	Design	אפקט פלדה	<b>צבע ידי</b>
חומר צבוע	<b>חומר</b>	Applied	<b>לוגו</b>
שקוף	<b>סוג זכוכית</b>	Victoria	<b>כפתורי בקרה</b>
White	Serigraphy colour	אפקט פלדה	<b>צבע בקרות</b>
Symbols	Serigraphy type		

## למשפחת תנורים

כפתורים	<b>הגדרות בקרות</b>	3	<b>מס' בקרות</b>
---------	---------------------	---	------------------

## תוכניות / פונקציות

8

**מס' פונקציות בישול**  
**פונקציות בישול רגילות**

מעגלי

בסיוע מאורר

סטטי

גריל גדול

חסכוני

טורבו

בסיס

גריל מאורר (גדול)

**פונקציות ניקוי**

ניקוי באדים

## אפשרויות

תזכורת דקות      כן      אפשרויות הגדרת זמן      סיום בישול אוטומטי

## מאפיינים טכניים

C° 50	טמפרטורה מינימלית	כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה						
C° 250	טמפרטורה מרבית	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת						
5	מספר המדפים	דלת מחוסמת	דלת						
1	מס' מאוררים	כן	דלת נתיקה						
2	מס' נורות	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין						
הלוגן	סוג נורה	כן	דלת פנימית ניתקת						
W 40	הספק נורה	3	מס' כולל של דלתות זכוכית						
כן	אור כשהדלת פתוחה	משיק	מערכת קירור						
W 1200	גוף חימום תחתון - הספק	Double	פתח אוורור						
W 1000	גוף חימום עליון - הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System						
W 1700	אלמנט גריל - הספק	360x460x425 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאראע)						
W 2700	גריל גדול - הספק	אלטרומכני	בקרת טמפרטורה						
W 2000	גוף חימום מעגלי - הספק	אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור						

## תווית השמל / ביצועים

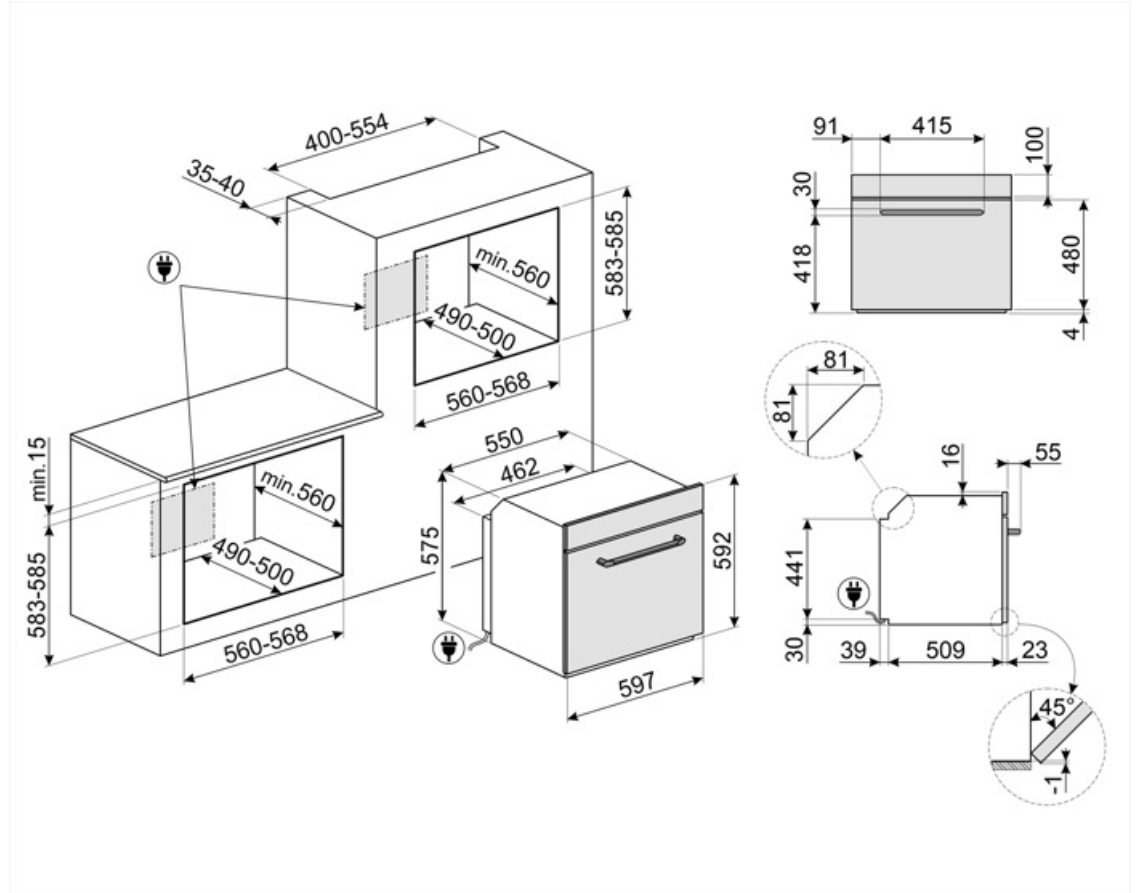
A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2.88			צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
l 70	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 0.80	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר		
KWh 1.15	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור		
MJ 4.14	צריכת חשמל במצב רגיל	% 95,2	אינדקס יעילות אנרגטית		

## אביזרים כלולים

1	רשת עם מעצור אחורי	1	רשת להכנסה
1 40	מגש עמוק בציפוי אמייל (מ"מ)		

## חיבור חשמלי

V 220-240      מתח      Hz 50/60      (Hz) תדר



## Not included accessories

PR3845X

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



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



GTT

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



GTP

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



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



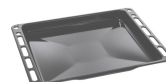
PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



---

## Alternative products

---



SF6905P1

שמנת



SF6905B1

לבן



SF6905X1

נירוסטה



SF6905NO1

שחור

## (Symbols glossary (TT

<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>		<p>A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים.</p>	
<p>חשמלי</p>		<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</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>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל של כל תנור Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p>	
<p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניזידים 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 מצינת 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 תוצות מצינות 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>	
<p>גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.</p>		<p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>	
<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>		<p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p>	