

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

## למשפחת תנורים

כפתורים	הגדרות בקרות	3	מס' בקרות
---------	--------------	---	-----------

## 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

I 60	(Capacity (Lt	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' מאוררים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
2	מס' נורות	כן	דלת פנימית ניתקת
הלוגן	סוג נורה	3	מס' כולל של דלתות זכוכית
W 40	הספק נורה	משק	מערכת קירור
כן	אור כשהדלת פתוחה	Double	פתח אוורור
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 1000	גוף חימום עליון – הספק		מידות תא תנור לשימוש (גאראע)
W 1700	אלמנט גריל – הספק	360x460x425 mm	בקרת טמפרטורה
W 2700	גריל גדול – הספק	אלטרומכני	חומר תא התנור
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק	אמייל נקי תמיד	

## תווית חשמל / ביצועים

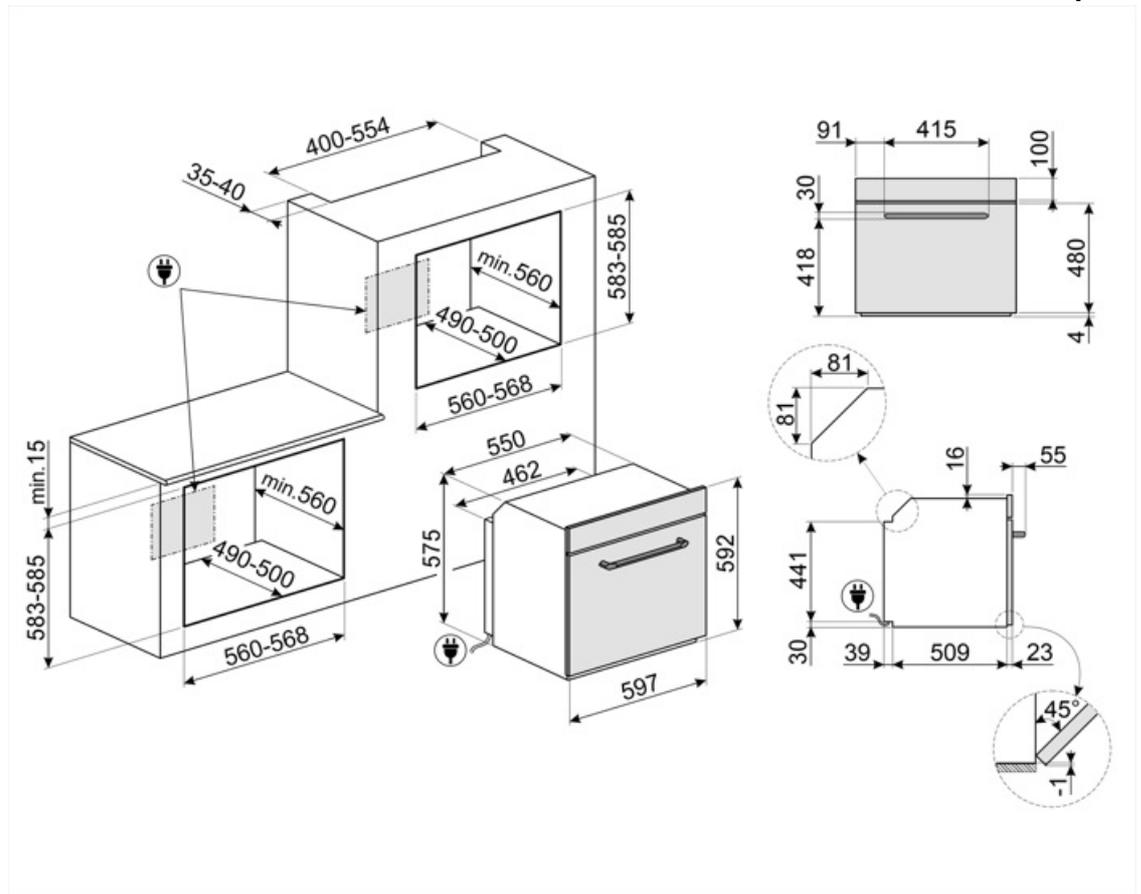
A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2,88	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 70	הנפח הנקי של תא התנור	kWh 0,80	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
kWh 1,15	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 4,14	צריכת חשמל במצב רגיל	% 95,2	אינדקס יעילות אנרגטית

## אביזרים כלולים

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

## חיבור חשמלי

V 220-240      מתח      W 3000      הספק נקוב  
לא      תקע



## 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



---

## Alternative products

---



SF6905P1

שמנת



SF6905X1

נירוסטה

## 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 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, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</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>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 צלוייה. 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>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> 