

# SF6905P1

60 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אוורור חום  
ניקוי באדים  
8017709241551

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



## אסתטיקה

Victoria שמנת Rounded חומר צבוע שקוף Black 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



C° 50	טמפרטורה מינימלית	כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
C° 250	טמפרטורה מרבית	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
5	מספר המדפים	קריר	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	כן	מס' כולל של דלתות זכוכית
כן	אור כשהדלת פתוחה	3	מערכת קירור
W 1200	גוף חימום תחתון - הספק	משק	פתח אוורור
W 1000	גוף חימום עליון - הספק	Double	Speed Reduction Cooling System
W 1700	אלמנט גריל - הספק	Yes	מידות תא תנור לשימוש (גראXע)
W 2700	גריל גדול - הספק		בקרת טמפרטורה
W 2000	גוף חימום מעגלי - הספק		חומר תא התנור
		360x460x425 mm	
		אלטרומכני	
		אמייל נקי תמיד	

## תווית השמל / ביצועים

A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2.88	צריכת השמל 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 השמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 4.14	צריכת השמל 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 השמלי

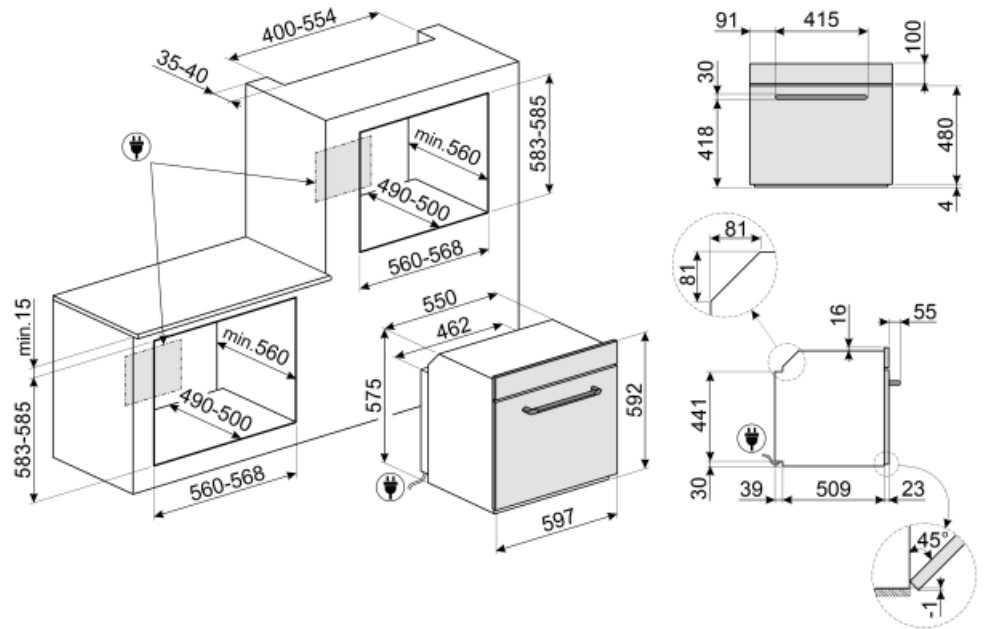
V 220-240      מתח      Hz 50/60      (Hz) תדר

A 13  
W 3000

זרם  
הספק נקוב

cm 150

אורך כבל חשמל



## 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

---



SF6905N1  
שחור



SF6905X1  
נירוסטה



SF6905B1  
לבן



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>Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק זכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</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>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 זמני 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 מידים ותבשילים.</p>	
<p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקיקות 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>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</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>גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.</p>	
<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>		<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>	