SF6905P1



קטגוריה	60 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
מערכת ניקוי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709241551

אסתטיקה

דלת	עם לוח	**סדרה עיצובית**	Victoria
ידית	Victoria	**צבע**	שמנת
צבע ידית	אפקט פלדה	Design	Rounded
לוגו	Applied	**חומר**	חומר צבוע
כפתורי בקרה	Victoria	**סוג זכוכית**	שקוף
צבע בקרות	אפקט פלדה	Serigraphy colour	Black
		Serigraphy type	Symbols

למשפחת תנורים

מס' בקרות	3	**הגדרות בקרות**	כפתורים

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 8

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

אפשרויות

תזכורת דקות	כן	**אפשרויות הגדרת זמן**	סיום בישול אוטומטי

מאפיינים טכניים



החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	**(Capacity (Lt**	70 l
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	**טמפרטורה מינימלית**	60 °C
דלת	קריר	**טמפרטורה מרבית**	250 °C
דלת נתיקה	כן	**מספר המדפים**	5
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**מס' מאווררים**	1
דלת פנימית ניתקת	כן	**מס' נורות**	2
מס' כולל של דלתות זכוכית	3	**סוג נורה**	הלוגן
מערכת קירור	משיק	**הספק נורה**	40 W
פתח אוורור	Double	**אור כשהדלת פתוחה**	כן
Speed Reduction Cooling System	Yes	**גוף חימום תחתון – הספק**	1200 W
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	360x460x425 mm	**גוף חימום עליון – הספק**	1000 W
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני	**אלמנט גריל – הספק**	1700 W
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	**גריל גדול – הספק**	2700 W
		גוף חימום מעגלי – הספק	2000 W

תווית חשמל / ביצועים



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

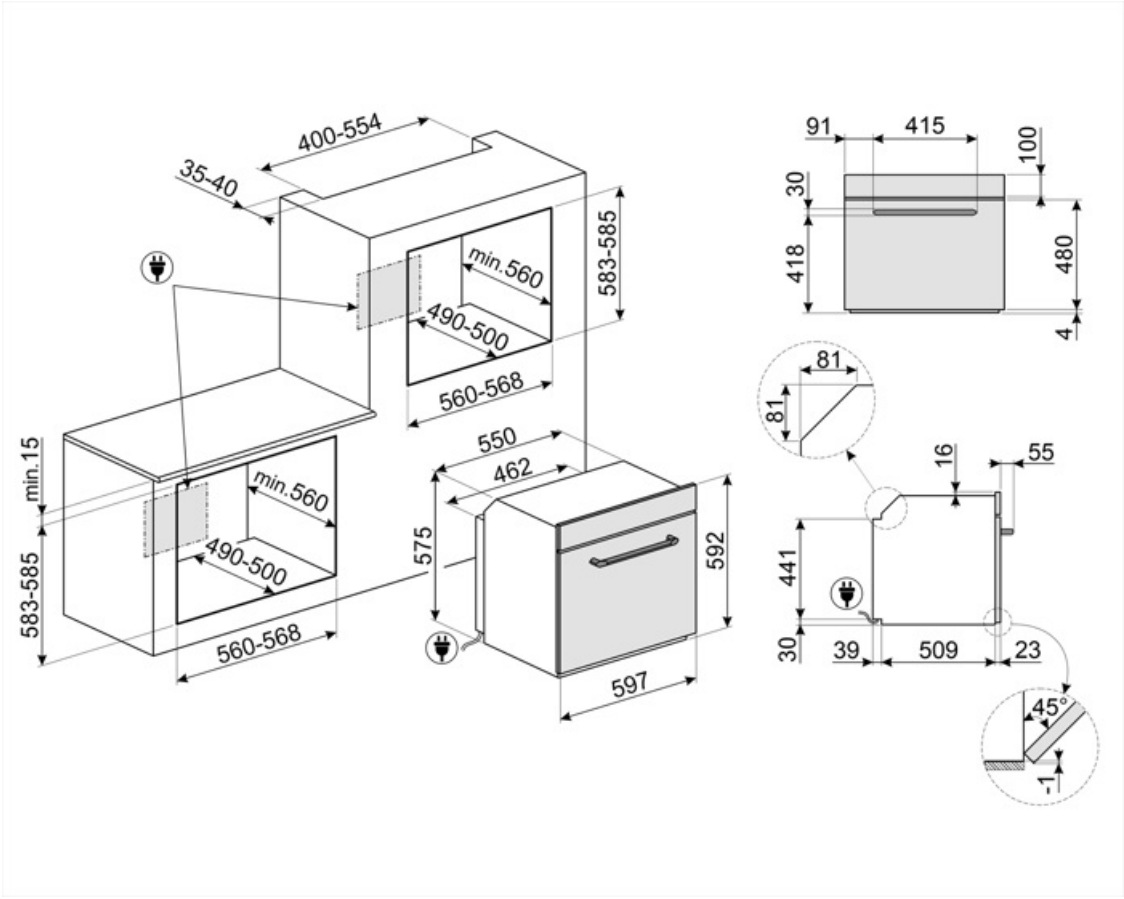
אביזרים כלולים

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

חיבור חשמלי

הספק נקוב	3000 W	**מתח**	220-240 V
		תקע	לא

תדר (Hz)	Hz 50/60	**זרם**	A 13
אורך כבל חשמל	cm 150		



Compatible Accessories

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



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



Alternative products



SF6905N1

שחור



SF6905X1

נירוסטה

Symbols glossary

A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים

דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.

חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.

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.

גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.

חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.

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.

דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.

תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.

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

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.

חשמלי

Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.

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.

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.

אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.

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.

דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.

לתא התנור 5 רמות בישול שונות.

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.