

DOSP6390X

classic

תנור חשמלי טורבו אקטיבי
נירוסטה ללא טביעות אצבע
A דרגת אנרגיה

EAN13: 8017709210656

תנור ראשי:

נפח ברוטו 79 ליטר

נפח נטו 70 ליטר

רחבה LCD תצוגת

טיימר לתחילת ולסיום הבישול

התראה קולית בסיום הבישול

בקרת טמפרטורה אלקטרונית

כיבוי אוטומטי עם פתיחת הדלת

נעילה אוטומטית בזמן תהליך הניקוי הפירוליטי

סטווח טמפרטורות 30-280

"יחודית, שחורה כאשר התנאי כבוי, שקופה כאשר התנור פועל NEROVISTA זכוכית

תאורה אוטומטית עם פתיחת הדלת

40W מנורת הלוגן

מוד צריכת אנרגיה חסכונית

5700W צריכת אנרגיה

1.09kWh צריכת אנרגיה במצב הפעלה סטנדרטי

0.85kWh צריכת אנרגיה במצב הפעלה חסכוני

50/60Hz תדירות חשמלית:

25A זרם

220-240V וולט

תנור משני:

נפח נטו 35 ליטר

50-270 טווח טמפרטורות

40W מנורת הלוגן

אביזרים נלווים:

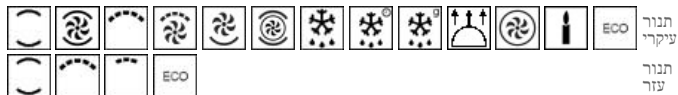
2 תבניות אפיה מצופות עמוקות 40"מ

3 רשתות גריל

מסילות טלסקופיות



Functions





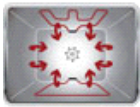
תנור עיקרי



גוף חימום עליון ותחתון בלבד



בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור.



מאזור עם גופי חימום עליונים ותחתונים



הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאזור מיועדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים.



גוף חימום גריל



בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה.



מאזור עם גוף חימום של גריל



חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאזור מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון.



מאזור עם גוף חימום תחתון



שילוב זה משלים את הבישול במהירות רבה יותר אך דורש בישול פנימי רב יותר ללא השחמה נוספת. מתאים לכל סוגי המזון.



הזרמת אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון



השימוש במאזור יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחי בשר גדולים המצריכים בישול ארוך. אין מעבר של ריחות או טעמים בעת הבישול מתבשיל לתבשיל.



פתית שלג



החימום אינו אפשרי גם אם הורמוסטט מופעל



הפשרה לפי זמן

בתוכנית זו זמן הפשרת המזון נקבע אוטומטית



הפשרה לפי משקל

בתוכנית זו יש לקבוע את זמן ההפשרה המבוקש



התפחת לחם



סביבה מושלמת להתפחת בצק שמרים. הזרמת אוויר בטמפרטורה של 40 מעלות צלזיוס.



סחרור אוויר

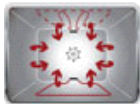


שילוב של מאזור פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד.



מצב שבת:

מצב המאפשר לתנור לפעול במשך 72 שעות מבלי התערבות. קיים בחלק מדגמי התנורים



ECO:

תוכנית חסכונית לחימום מהיר המשלבת את הגריל, המאוורר וגוף החימום התחתון, להשגת יעילות אנרגטית אופטימלית. תוכנית זו מיועדת לחימום ראשוני מהיר לפני התוכנית העיקרית

תנור עזר



גוף חימום עליון ותחתון בלבד:

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור



גוף חימום גריל:

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה



מחצית גריל:

חום שנוצר אך ורק במרכז גוף החימום, ולכן אידיאלי לכמויות מזון קטנות יותר



ECO:

תוכנית חסכונית לחימום מהיר המשלבת את הגריל, המאוורר וגוף החימום התחתון, להשגת יעילות אנרגטית אופטימלית. תוכנית זו מיועדת לחימום ראשוני מהיר לפני התוכנית העיקרית

