

SFT805AO

colonial

תנור חשמלי
שחור פחם עם גימור פליז, 60 ס"מ
רמת אנרגיה: A

EAN13: 8017709184964

תצוגה אנלוגית

שעון

פונקציות 7

פונקציית ניקוי באדים

פונקציית הפשרה

טיימר בתחילת ובסיום הבישול

התראה קולית בסיום הבישול

טווח הטמפרטורות 50-280 צלזיוס

נפח פנימי 72 ליטר

דרגות בישול 5

פנים התנור בציפוי אמאיל קל לניקוי

מנורת הלוגן

דלת פנימית ניתנת להסרה לצרכי ניקוי

כיבוי אוטומטי עם פתיחת הדלת

אביזרים נלווים:

תבנית עמוקה (40 מ"מ)

תבנית סטנדרטית (20 מ"מ)

מסילות טלסקופיות

3 kW אנרגיה נומינלית:

2.7 kW אנרגיית גריל:

W וולט: 220-240

זרם: 13 אמפר

Hz תדירות: 50/60



Functions



אפשרויות בחירה

- **PALPZ** - מרית לפיצה
- **PRTX** - אבן פיצה
- **PPR2** - אבן מיוחדת לאפיית פיצה
- **BVG** - משטח זכוכית + רשת גריל

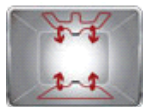
גירסאות

- **SFT805PO** - צבע קרם, רגליים בציפוי פליז

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1



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.



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.



גוף חימום תחתון בלבד

תוכנית זו היא אידאלית עבור תבשילים הדורשים תוספת חימום מהבסיס ללא השחמה, כגון למשל מאפי בצק למיניהם, פיצה ועוד. מתאים מאוד גם לבישול איטי של פשטידות לדוגמה.

סחרור אוויר עם גריל עליון וגוף חימום תחתון



ומתאימה לדברי מזון בכל גודל וצורה ולא רק לנתחים המתאימים למתקן צלייה. גדולים המצריכים בישול ארוך. אין העברה של ריחות או טעמים בין התבשילים השונים. תוכנית זו נותנת תוצאה דומה למתקן צלייה. היא גורמת להעברת החום סביב המזון השימוש במאוורר יחד עם גריל עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחים.



מאוורר עם גוף חימום של גריל

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר 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.



פתית שלג

החימום אינו אפשרי גם אם הורמוסטט מופעל

מאוורר עם גוף חימום תחתון וגריל



הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר 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.



סחרור אוויר

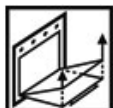
השילוב של מאוורר הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו, נותן פיזור חום אחיד ללא נקודות קרות. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מוקדם במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין העברת ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל, צריכת

תנור עזר



ניקיון באדים

פונקציית ניקוי פשוטה העושה שימוש באדים לסילוק לכלוך שנותר בחלל הפנימי של התנור



The inner door glass:

can be removed with a few quick movements for cleaning.



Внутреннее стекло дверцы сплошное:

В большинстве духовок Smeg внутреннее стекло дверцы имеет совершенно гладкую поверхность, без винтов, что облегчает уход за духовым шкафом.



ציפוי תקרת תנור, ניתן להסרה

השכבה הפנימית הנוספת של תקרת התנור הפנימית מגינה על אלמנט הגריל משומנים ומשארייות הבישול. שכבה זו ניתנת להסרה ולניקוי, ועמידה לניקוי במדיח כלים.



Полезный объем 72 л:

Некоторые модели духовок Smeg имеют полезный объем 72 л (79 л полный объем) - +35% к объему традиционной версии. Увеличение объема позволило увеличить количество уровней приготовления до 5.



Холодная дверца:

Большинство духовок Smeg имеют "холодную дверцу". Благодаря сочетанию системы тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Дополнительно к обеспечению безопасности, эта система защищает от перегрева мебель по бокам от духовки.



A:

בהתאם למשפחת המוצרים D / G ועד A+++ דרגת האנרגיה של המוצר, החל מ

