

SF6905X1

Victoria

תנור טורבו אקטיבי בנוי
60 ס"מ, נירוסטה ללא טביעות אצבע
A דרגת אנרגיה

EAN13: 8017709241513

פונקציות בישול 8

פונקציית ניקוי עצמי באמצעות אדים

פונקציית הפשרה לפי זמן

טיימר לתחילת ולסיום הבישול

התראה קולית בסיום הבישול

גריל מסתובב

סטווח טמפרטורות 50-250

W ממנורות הלוגן 2 40

כיבוי אוטומטי עם פתיחת הדלת

טכנולוגיית דלת קרה

אביזרים נלווים:

תבנית מצופה עמוקה 40 מ"מ

רשת גריל



Functions



תנור עיקרי

תנור עזר

אפשרויות בחירה

- **BVG** - משטח זכוכית + רשת גריל
- **BN640** - אגן בעומק 40 מ"מ
- **MDB** - אגן בעל ידית כפולה
- **PPR2** - אבן מיוחדת לאפיית פיצה
- **PRTX** - אבן פיצה
- **PALPZ** - מרית לפיצה
- **PR3845X** - מרית מנירוסטה



תנור עיקרי



גוף חימום תחתון בלבד



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



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



מאוורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים



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



שילוב של מאוורר 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



הזרמת אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון



השימוש במאוורר 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



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



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



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



ניקיון באדים

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

תנור עזר



A:

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

**ליטרים 70:**

הסמל מורה על גודלו של הנפח הפנימי של התנור, בליטרים

Grill basculante:

La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.

**דרגות בישול נפרדות 5:**

פנים התנור כולל 5 דרגות בישול שונות, לגמישות מירבית

**חלל פנימי מצופה:**

מצופה בחומר נוגד חומצה העוזר בשמירה על נקיטו, על ידי הפחתת כמות השומנים הנדבקות עליו במהלך הבישול SMEG החלל הפנימי בכל תנורי

**דלת זכוכית פנימית:**

הם בעלי דלת מזכוכית פנימית המהודקת למקומה ללא ברגים, המסייעת בתחזוקת התנור לאורך זמן SMEG מרבית מדגמי התנורים של

**זכוכית פנימית בדלת התנור:**

ניתנת להסרה במספר צעדים פשוטים לצורך ניקוי

**דלתות בזיגוג זכוכית משולש:**

SMEG קיימות במספר דגמי מכשירים של

**נירוסטה ללא טביעות אצבע:**

היא בעלת גימור שאינו מותיר סימני טביעות אצבעות. כך נשמר המשטח במצבו המבריק והנקי SMEG הנירוסטה המצפה את מדיחי הכלים של

