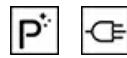


# SFP9302TN

90 ס"מ  
תנור  
חלמי  
חלמל  
אוורור חום  
פירוליטי  
8017709331351



**קטגוריה**  
**משפחה מוצרים**  
**אספקט חמל**  
**מקור חום**  
**שיטה בישול**  
**מערכת ניקוי**  
**קוד EAN**



## אסתטיקה

Classica	סדרה עיצובית	Symbols	Serigraphy type
שחור	<b>צבע</b>	עם שני פסים אופקיים	<b>דلت</b>
מאט	<b>גימור</b>	קלאסי	<b>ידית</b>
Flat	<b>עיצוב</b>	שחור	<b>צבע ידית</b>
נירוסטה	<b>חומר</b>	Silk screen	<b>לגו</b>
ליקי	<b>סוג זכוכית</b>	קלאסי	<b>כפטורី בקרת</b>
Silver	<b>Serigraphy colour</b>	שחור	<b>צבע בקרות</b>

## למשפחת תנורים

EvoScreen LCD	<b>שם צג</b> <b>טכנולוגיית צג</b>	כפתורים ולחצני מגע 2	<b>הגדרות בקרות</b> <b>מס' בקרות</b>
------------------	--------------------------------------	-------------------------	---



## תוכניות / פונקציות

**מס' פונקציות בישול**

10

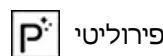
פונקציות בשול רגילים

 מעגלי	 בסיוו מאוורר	 סטטי
 גראיל גדול	 חסכוני	 טורבו
 מעגלי + תחתון	 בסיס	 גראיל מאוורר (גדול)
		 פיצה

פונקציות אחריות

 בישול על אבן	 התפחה סופית	 הפשרה לפি זמן
 שבת	 צליה באוויר	 ברביקיו

פונקציות ניקוי



אפשרות

אפשרויות אחרות	קדם חיים מהיר	אפשרות הדגמה בבדיקות	שמירה על חום, תארה חסכונית, בהירות, צלילים	אפשרויות הגדרת זמן	השהייה התחלת והסיום האוטומטי של הבישול
כן	כן	כן	כן	זמן בדיקות / בטיחות	זמן בדיקות דקotas
כן	כן	כן	כן	ידיים	הautomati של הבישול

מאפיינים טכניים

גוף חימום מעגלי 2 – הספק W 1550

371x724x418 mm

מידות תא תנור לשימוש  
(גארח)

אלקטրוני  
אמיל נקי תמיד

בקרט טמפרטורה  
חומר תא התנור

## תווית חשמל / ביצועים



+A דרגת יעילות אנרגטית  
| 115 הנפח הנקי של תא התנור  
KWh 0.84 צריכת חשמל למתחור במצב  
רגיל  
צריכת חשמל במצב רגיל  
MJ 3.02

צריכת חשמל בהסעת אויר MJ 5.47  
מאולצת  
צריכת אנרגיה למתחור KWh 1.52  
במצב הסעת אויר מאולצת  
עם מאורר  
מספר חללי תנור 1  
% 81,6 אינדקס יעילות אנרגטית

## אביזרים כלולים



2 רשת עם מעצור אחרוי  
1 מגש ביציפוי אמייל, (20  
מ"מ)  
1 מגש عمוק ביציפוי אמייל (40  
מ"מ)

רשת להכנסה 1  
脉絡物 1  
חליקית מסילות טלסקופיות, הוצאה

## חיבור חשמלי

V 220-240

A 18

W 4000

מתנה

זרם

הספק נקוב

V 380-415

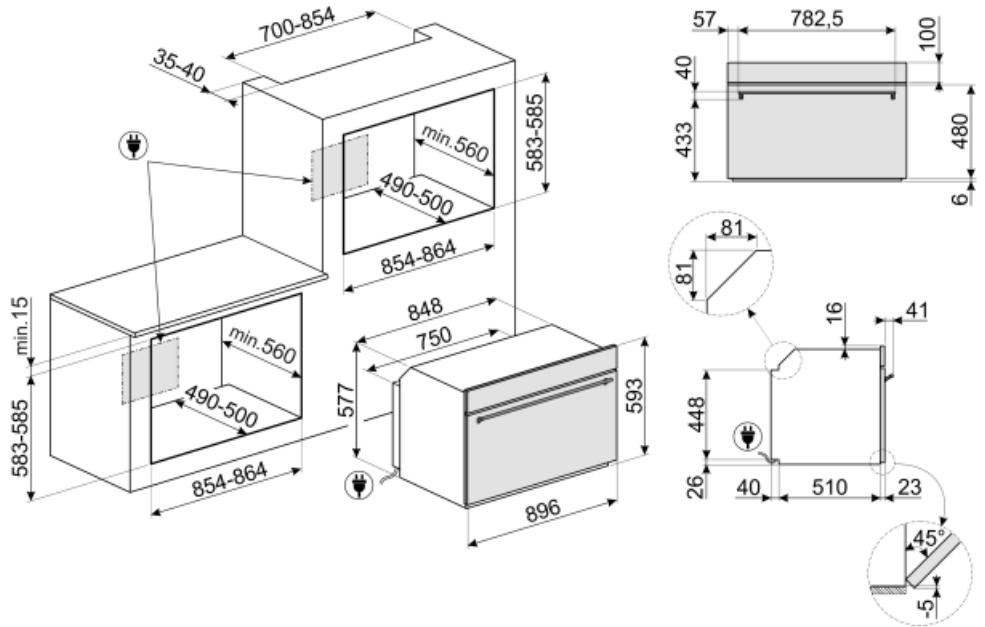
Hz 50/60

cm 150

Voltage 2

תדר (Hz)

אורך כבל חשמל



## Not included accessories

PPR9

אבן פיצה חסינית אש ללא ידיות. אבן  
מרובעת: אורך 64 x גובה 2.3 x עומק  
ס"מ 37.5 ס"מ מותאמת גם לתנורי אז, להנחתה  
על הרשת.



GTP

\*\*מסילות טלקופיות ניתנות להוצאה חלקית  
(רימה אחת)\*\* הוצאה: 300 מ"מ חומר:  
נירוסטה AISI 430 מצוחצת



GTT

\*\*מסילות טלקופיות ניתנות להוצאה  
לחולטיין (רימה אחת)\*\* הוצאה: 433 מ"מ  
חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



## (Symbols glossary (TT)

פונקציה בישול ייעודית לברביקוי בצלחת דו-צדדית מתאימה למנות עסקיות ופרוכות בתנור עם טעם אופיני של צליה. הצד עם הפסים מתאים במיוחד לבשרים וגבינות. הצד החלק מתאים לדגים, פירות ים וירקות.



נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתיקן לנעילת התוכניות/מחזוריים כך שלא ניתן לשנותם באקרים.



האפשרה לפיזוק: פונקציה זו קובעת אוטומטית את הזמן ההפשרה של מזונות שונים.



התואורה נכנית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התואורה נכנית אוטומטית לאחר דקה מתחילה הבישול.



חלק פנימי ביציפוי אמייל: החלק הפנימי ביציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ביציפוי חדש חומצה שמסייע לשומר על הניקיון של תא התנור לידי הפחיתה כמוות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.



אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שתמאתה ביותר לפריטים ייחודיים שמקורם באוצר התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר, מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.



מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בסיסי למזון שמחיב בישול נוספת.



חסכונית: השימוש של גריל, מאורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמותות קטנות של מזון.



מאורר עם אלמנט גריל: המאורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק לתם השחמה וחולקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשימירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צליה. חזי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמותות קטנות של מזון.



טכנולוגיית שלושה מאורותים: התנור מצויד במערכת בלעדית של שלושה מאורותים, שביחד עם ההספק המשופר של המנועים מעניק ביצועי בישול מעולים. שני המאורותים הצדדים הגדולים מפוזרים את האוירור שהמתוחם החיצוני של תא התנור והמאוחר האמצעי הקטן יותר מגדיל את האוורור על ידי יצירת מרובת אנקישת של חום. בהתאם לכך, הטמפרטורה שבתור תא התנור אחוריה ומאפשרת למזון להתבשל בכל חמש הרמות, כמו במטבחים מקצועיים.

+A: קטגורית יעילות אנרגטית + A מסיימת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטgorיה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



מערכת קירור אויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלחות זכוכית.



חשמי



מאורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאורר מספקים חום אחד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפיריטים שמושלים בשיטות איטיות.



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



מעגלי: השימוש של מאורר ושל אלמנט מעגלי יציר 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 ומנិ בישול קזרים יותר. מתאים לכל סוג המזון.



אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול במנות בינויות או קטנות, במיחוד בישול עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות וביצוקן.



מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מוצר מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלים לפיסות גודלות שמיוחבות בשול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקומ להזין את המזון עצמו, מה שמאפשר בשול של מוצר בכל גודל ובכל צורה.



דלת האזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



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



אויר ב- $40^{\circ}\text{C}$ : מעניק את הסבيبة המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצל שמרים. פשוט ווחרים את הפונקציה ומניחים את הביצק בתא התנור לפרק הזמן שצווין



שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מוצר במהלך השבת, ביום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל



סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברוכות ובקט.



בקרה אלקטרוני: אפשרות לשמר על הטמפרטורה בתוך התנור בבדיקה של  $3^{\circ}\text{C}$ - $2$ . הדבר מאפשר לבשל מוצר שרגעש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



פונקציית בישול ייעודית לאבן חסינית חום מרובעת מידות PPR2 מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאציה ומתקנים אחרים כגון פשטיות, פלאנינים או ביסקווייטים



פונקציית פיצה: הפעלה הבנו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.



דלת פנימית מצווכית לחלוון: דלת פנימית מצווכית לחלוון, משטח שטוח אחד שקל לשומר על ניקונו.



KEEP\_WARM\_72dpi



פירוליטית: ניתן לבחור מחוזר נקיי פירוליטיים ככל הנחוץ לנקיי אוטומטי של פנים התנור.



קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציהקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.



لتא התנור 5 רמות בישול שונות.



מסלות טלסקופיות: אפשרות לשמר החוצה את הכליל ולבדק אותו בלי להוציאו לחלוון מהタンור.



הקיבולת מצינית את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



פונקציית בישול ייעודית לרשת מצלחה אויר Y. מושלמת לחיקוי של צליה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במרקיות ובჭות מנות כמו טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ובפשטות מוגברת כמו עוגות ועוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.

