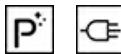


# SFP9395X1



90 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אזור חום  
פירוליטי  
8017709239381

קטגוריה  
משפחת מוצרים  
אספקת חשמל  
מקור חום  
שיטת בישול  
מערכת ניקוי  
קוד EAN



## אסתטיקה

Classica	<b>סדרה עיצובית</b>	Symbols	Serigraphy type
נירוסטה	<b>צבע</b>	עם שני פסים אופקיים	<b>דלת</b>
נגד טביעות אצבעות	<b>גימור</b>	קלאסי	<b>ידית</b>
Flat	<b>Design</b>	אינוקס	<b>צבע ידית</b>
נירוסטה	<b>חומר</b>	Embossed	<b>לוגו</b>
מברש	<b>סוג פלדה</b>	קלאסי	<b>כפתורי בקרה</b>
ליקוי	<b>סוג זכוכית</b>	אפקט פלדה	<b>צבע בקרות</b>
Black	<b>Serigraphy colour</b>		

## למשפחת תנורים

CompactScreen	<b>שם צג</b>	11	
TFT	<b>טכנולוגיית צג</b>	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, (English (AU)	<b>מס' שפות תצוגה</b>
כפתורים	<b>הגדרות בקרות</b>	2	<b>שפות תצוגה</b>
			<b>מס' בקרות</b>

## תוכניות / פונקציות

10	<b>מס' פונקציות בישול</b>
50	<b>תוכניות אוטומטית</b>
10	<b>מתכונים בהתאמה אישית</b>

### פונקציות בישול רגילות

מעגלי	בסיוע מאוורר	סטטי
גריל גדול	חסכוני	טורבו
בסיס	מעגלי + גריל	גריל מאוורר (גדול)
		תחתית בסיוע מאוורר

### פונקציות אחרות

התפחה סופית	הפשרה לפי משקל	הפשרה לפי זמן
	שבת	רשת/מחמם צלחות

### פונקציות ניקוי

חסכוני פירוליטי	פירוליטי
-----------------	----------

### אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	<b>אפשרויות הגדרת זמן</b>	כן	<b>בישול חכם</b>
כן	<b>תזכורת דקות</b>	כן	<b>אפשרות הדגמה בחנות</b>
כן	<b>נעילת בקרות / בטיחות ילדים</b>	כן	<b>קדם חימום מהיר</b>
מערכת SmartCook, שמירה על חום, תאורה חסכונית	<b>אפשרויות אחרות</b>		

### מאפיינים טכניים



C° 30	<b>טמפרטורה מינימלית</b>	כן	<b>החימום מושהה כשהדלת פתוחה</b>
C° 280	<b>טמפרטורה מרבית</b>		<b>סוג פתיחת דלת</b>
5	<b>מספר המדפים</b>	פתח סטנדרטי	<b>דלת</b>
3	<b>מס' מאווררים</b>	קריר	<b>דלת נתיקה</b>
2	<b>מס' נורות</b>	כן	<b>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</b>
הלוגן	<b>סוג נורה</b>	כן	<b>דלת פנימית ניתקת</b>
נורה ניתנת להחלפה על ידי כן	<b>נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש</b>	כן	<b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>
W 40	<b>הספק נורה</b>	4	
כן	<b>אור כשהדלת פתוחה</b>		
W 1700	<b>גוף חימום תחתון – הספק</b>	כן	<b>צירים לסגירה רכה</b>
W 1200	<b>גוף חימום עליון – הספק</b>	משק	<b>מערכת קירור</b>
W 1700	<b>אלמנט גריל – הספק</b>	Double	<b>פתח אוורור</b>
W 2900	<b>גריל גדול – הספק</b>		
W 1850	<b>גוף חימום מעגלי – הספק</b>		

W 1850	גוף חימום מעגלי 2 – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
		כן	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי
		371x724x418 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
		אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
		אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור

## תווית חשמל / ביצועים

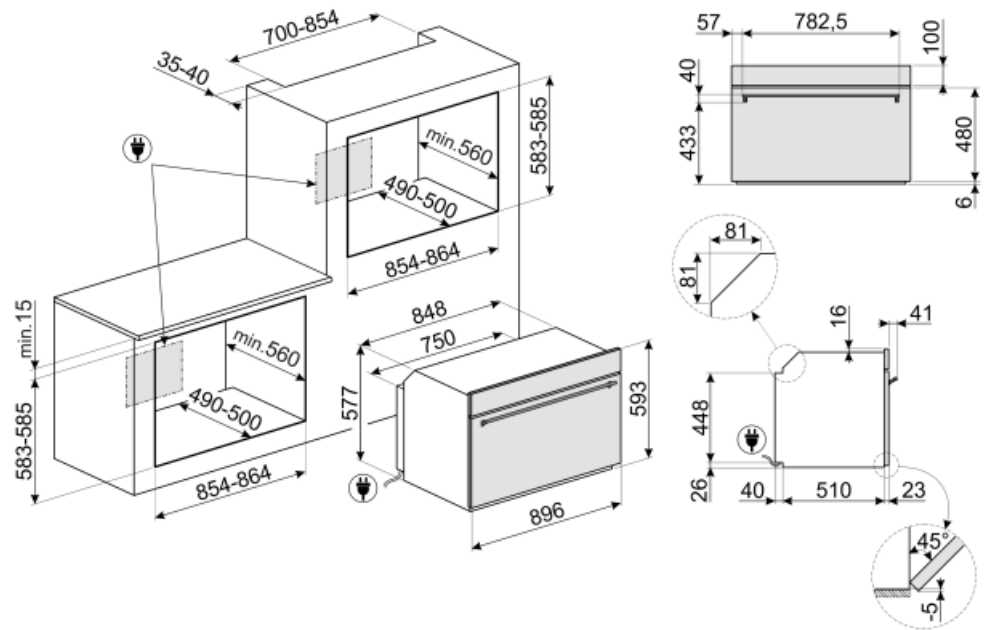
+A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 5.22	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
l 115	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 1.45	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר
KWh 0.84	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 3.02	צריכת חשמל במצב רגיל	% 81.6	אינדקס יעילות אנרגטית

## אביזרים כלולים

1	רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת להכנסה
2	מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה

## חיבור חשמלי

V 220-240	מתח	V 380-415	Voltage 2
A 18	זרם	Hz 50/60	תדר (Hz)
W 4000	הספק נקוב	cm 115	אורך כבל חשמל



## Not included accessories

### PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידיות. אבן  
מרובעת: אורך 64 x גובה 2.3 x עומק  
37.5 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה  
על הרשת.



### GTP

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



### GTT

\*\*מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה  
לחלוטין (רמה אחת) \*\*הוצאה: 433 מ"מ  
חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



A+ קטגוריית יעילות אנרגטית A+ מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.



טכנולוגיית שלושה מאווררים: התנור מצויד במערכת בלעדית של שלושה מאווררים, שביחד עם ההספק המשופר של המנועים מעניקה ביצועי בישול מעולים. שני המאווררים הצדיים הגדולים מפזרים את האוויר של המתחם החיצוני של תא התנור והמאוורר האמצעי הקטן יותר מגדיל את האוויר על ידי יצירת מערבולת אנכית של חום. בהתאם לכך, הטמפרטורה שבתוך תא התנור אחידה ומאפשרת למזון להתבשל בכל חמשת הרמות, כמו במטבחים מקצועיים.



מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.



נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכנית/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.



הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה



הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.



EASYGUIDE\_72dpi



ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.



חשמלי



התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.



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.



חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל 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.



Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.



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



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.



מעגלי + גריל: מעגלי עם אלמנט עליון או גריל: זהה למאוורר עם אלמנט עליון עם מהירות הבישול הנוספת של המעגלי, מושלם למנות עם ציפוי פריך. בשימוש עם גריל, המזון יושחם מהר יותר.



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.



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



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.



מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכך 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 צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



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.



KEEP\_WARM\_72dpi



פירוליטית: ניתן לבחור את פונקציית הניקוי הפירוליטית החסכונית כשבתנור יש הצטברות קלה של לכלוך. המשך המרבי של פונקציה זו הוא 1.5 שעות.



פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.



ECO-logic: אפשרות שמאפשרת להגביל את מגבלת העוצמה של המכשיר לשמירה על חיסכון בחשמל.



חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות.



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



אוויר ב-40°C מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



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



מערכת בישול חכם: לבישול המושלם כל שיש לעשות הוא לבחור את סוג המזון ומשקלו ואת טמפרטורת הבישול: כל ההגדרות האחרות ייערכו אוטומטית.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 2-3°C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.



...



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

