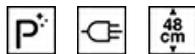


SFPR9604NR

גובה הפחתה 90 ס"מ
 תנור
 חשמלי
 חשמל
 אוורור חום
 פיירווליטי
 8017709258221



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



אסתטיקה

Dolce Stil Novo	סדרה עיצובית	ליקוי	סוג זכוכית
שחור	צבע	זכוכית מלאה	דלת
מבריק	גימור	Dolce Stil Novo	ידית
Flat	Design	שחור	צבע ידית
נחושת	גימור	Applied	לוגו
זכוכית	חומר		

למשפחת תנורים

TFT	טכנולוגיית צג	13	מס' שפות תצוגה
מגע מלא	הגדרות בקרות	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski	שפות תצוגה

תוכניות / פונקציות

10	מס' פונקציות בישול
50	תוכניות אוטומטית
10	מתכונים בהתאמה אישית

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות

- התפחה סופית
- הפשרה לפי משקל
- הפשרה לפי זמן
- שבת

פונקציות ניקוי

- חסכוני פירוליטי
- פירוליטי

אפשרויות

- | | | | |
|--|---|--|---|
| <p>השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול</p> <p>כן</p> <p>כן</p> | <p>אפשרויות הגדרת זמן</p> <p>תזכורת דקות</p> <p>נעילת בקרות / בטיחות ילדים</p> | <p>מערכת SmartCook, שמירה על חום, תאורה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, צלילים</p> <p>כן</p> <p>כן</p> | <p>אפשרויות אחרות</p> <p>בישול חכם</p> <p>אפשרות הדגמה בחנות</p> |
|--|---|--|---|

מאפיינים טכניים

- | | |
|---|---|
| <p>185 (Capacity (Lt</p> <p>30°C טמפרטורה מינימלית</p> <p>280°C טמפרטורה מרבית</p> <p>4 מספר המדפים</p> <p>3 מס' מאווררים</p> <p>2 מס' נורות</p> <p>הלוגן סוג נורה</p> <p>כן נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש</p> <p>40 W הספק נורה</p> <p>כן אור כשהדלת פתוחה</p> <p>1700 W גוף חימום תחתון – הספק</p> <p>1200 W גוף חימום עליון – הספק</p> <p>1700 W אלמנט גריל – הספק</p> | <p>1550 W גוף חימום מעגלי 2 – הספק</p> <p>כן החימום מושהה כשהדלת פתוחה</p> <p>פתח סטנדרטי סוג פתיחת דלת</p> <p>קריר דלת</p> <p>כן דלת נתיקה</p> <p>כן דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</p> <p>כן דלת פנימית ניתקת</p> <p>4 מס' כולל של דלתות זכוכית</p> <p>כן צירים לסגירה רכה</p> <p>משק מערכת קירור</p> <p>Double פתח אוורור</p> |
|---|---|

W 2900	גריל גדול – הספק	Yes	Speed Reduction
W 1550	גוף חימום מעגלי – הספק	283x724x418 mm	Cooling System
		אלקטרוני	מידות תא תנור לשימוש (גאראע)
		אמייל נקי תמיד	בקרת טמפרטורה
			חומר תא התנור

תווית חשמל / ביצועים

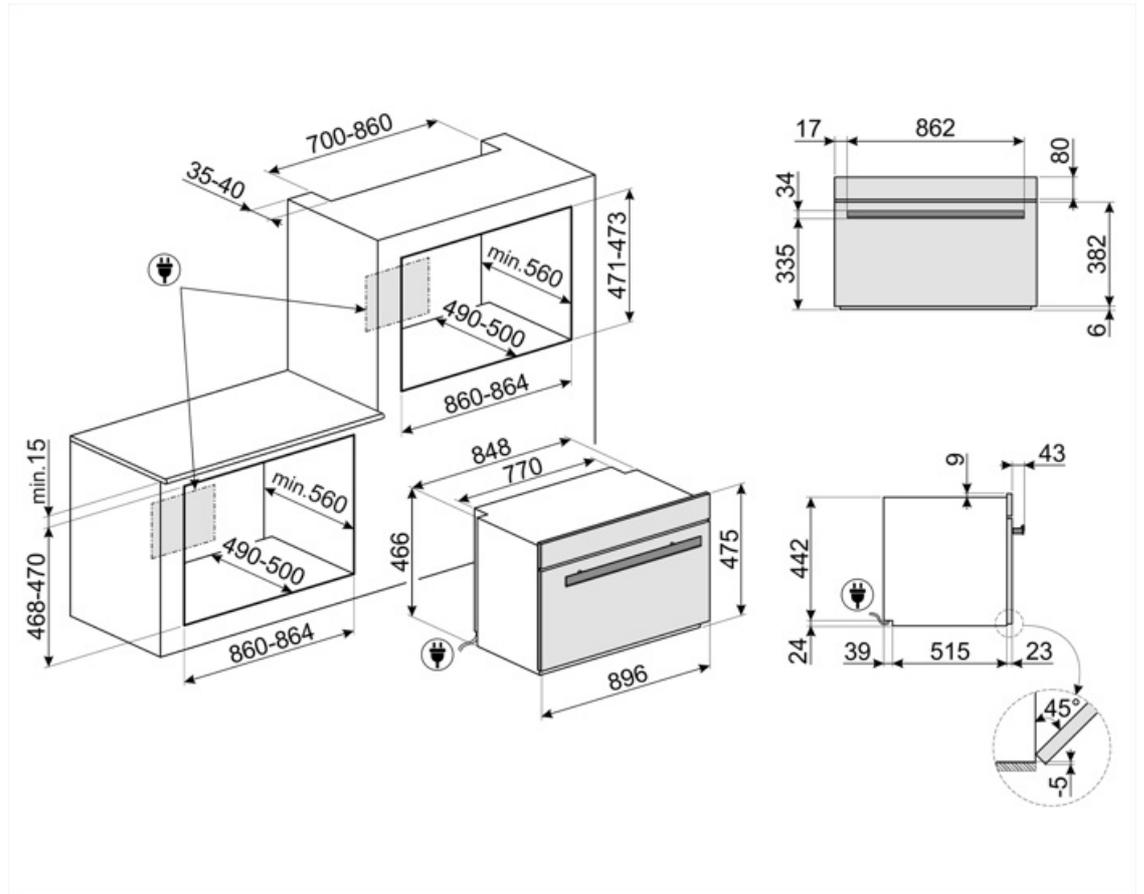
+A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 4.64	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 85	הנפח הנקי של תא התנור	kWh 1.29	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
kWh 0.74	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 2.66	צריכת חשמל במצב רגיל	% 81.3	אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

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

חיבור חשמלי

V 220-240	מתח	W 3300	הספק נקוב
לא	תקע	Hz 50/60	תדר (Hz)
A 15	זרם	cm 115	אורך כבל חשמל



Compatible Accessories

GTP

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



BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על
הרשת



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 צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



מכשירי חשמל ביתיים קטנים שגובהם 48 ס"מ - הפתרון המושלם למטבחים נמוכים. זמינים במספר סוגים ובסגנונות שונים.



KEEP_WARM_72dpi



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



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



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



אווריר 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



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



לתא התנור 4 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.



בקרות במגע: בקרות מגע קלות לשימוש מאשרות לתכנת את המכשיר בנגיעה בלחצן.

