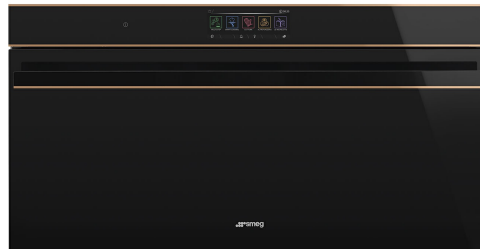


SFPR9606TPNR

גובה הפחתה 90 ס"מ
 תנור
 חשמלי
 חשמל
 אוורור חום
 פינוליטי
 8017709321024



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

VivoScreen max	שם צג	11	מס' שפות תצוגה
TFT	טכנולוגיית צג	Italiano, English (UK),	שפות תצוגה
מגע מלא מתקדם	הגדרות בקרות	Français (FR), Nederlands,	
		Español (ES), Português	
		(PT), Svenska, Русский,	
		Deutsch (DE), Dansk, Polski	

תוכניות / פונקציות

10	מס' פונקציות בישול
48	תוכניות אוטומטית
64	מתכונים בהתאמה אישית

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות

- התפחה סופית
- הפשרה לפי משקל
- הפשרה לפי זמן
- שבת
- רשת/מחמם צלחות
- שמירה על חום

פונקציות ניקוי

- פירוליטי

אפשרויות



	אפשרויות הגדרת זמן	כן		בישול חכם
השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול		כן		אפשרות הדגמה בחנות
כך	תזכורת דקות	כך		מצב הדגמה להדרכה
3	טיימר	כך		מדריך מגע
כך	נעילת בקרות / בטיחות ילדים	כך, 10 הפונקציות האחרונות שנעשה בהן שימוש		כרונולוגיה
שמירה על חום, תאורה חסכונית, הגדרת שפה, תצוגת שעון דיגיטלי, בהירות, עוצמת קול של צליל, צלילים	אפשרויות אחרות	כך		קדם חימום מהיר
כך		כך		הפעלה מיידית
כך, עד 3 פסים	בישול עם מדחום בחוץ			
	בישול רב-שלבי			

מאפיינים טכניים



	(Capacity (Lt	W 1550		גוף חימום מעגלי 2 – הספק
185	טמפרטורה מינימלית	כך		החימום מושהה כשהדלת פתוחה
C° 30	טמפרטורה מרבית	פתח סטנדרטי		סוג פתיחת דלת
C° 280	מספר המדפים	קריר		דלת
4	מס' מאווררים			דלת נתיקה
3	מס' נורות	כך		דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
2	סוג נורה	כך		
הלוגן				

נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש	כן	דלת פנימית ניתקת	כן
W 40 הספק נורה	4	מס' כולל של דלתות זכוכית	4
כן אור כשהדלת פתוחה	כן	צירים לסגירה רכה	כן
W 1700 גוף חימום תחתון – הספק	משיק	מערכת קירור	כן
W 1200 גוף חימום עליון – הספק	Double	פתח אוורור	כן
W 1700 אלמנט גריל – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System	כן
W 2900 גריל גדול – הספק	283x724x418 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	כן
W 1550 גוף חימום מעגלי – הספק	אלקטרוני	בקרת טמפרטורה	כן
	אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור	כן

תווית חשמל / ביצועים

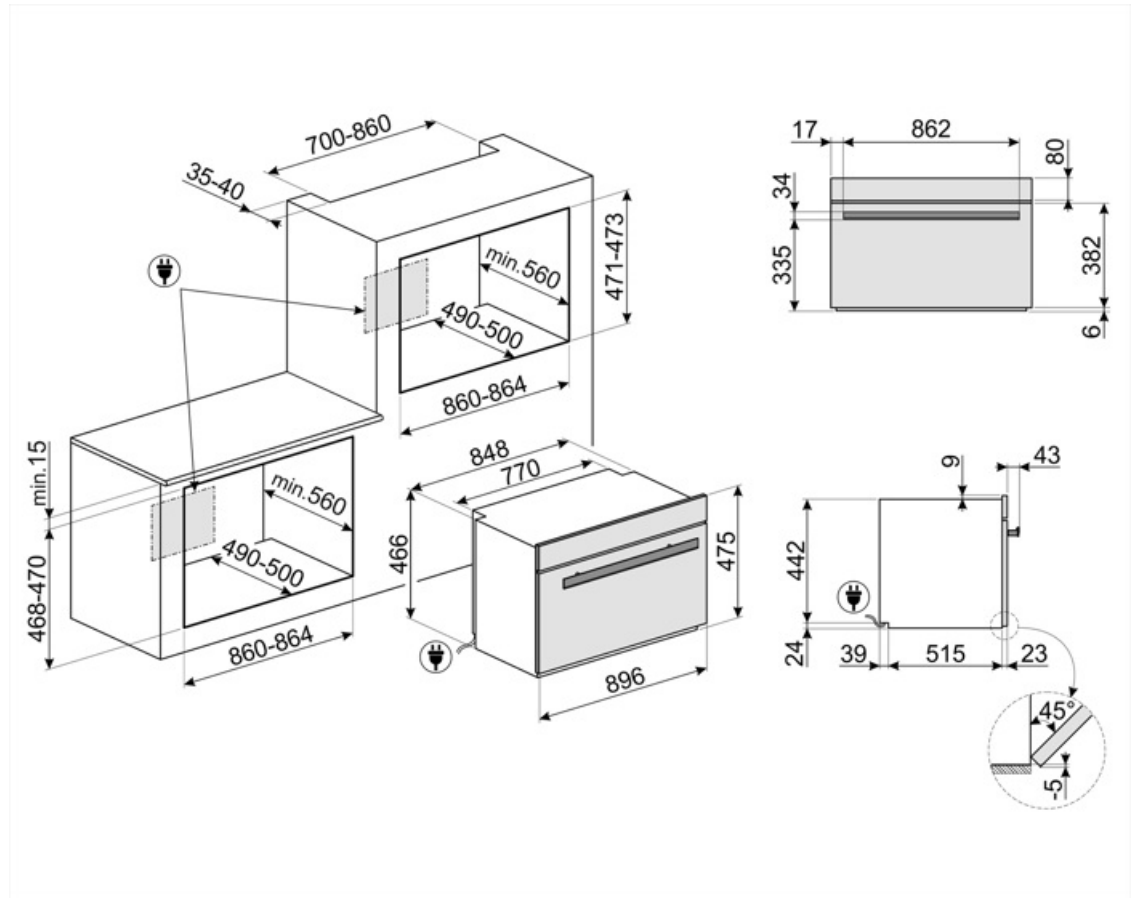
דרגת יעילות אנרגטית	+A	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	MJ 4,64
הנפח הנקי של תא התנור	l 85	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר	kWh 1,29
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	kWh 0,74	מספר חללי תנור	1
צריכת חשמל במצב רגיל	MJ 2,66	אינדקס יעילות אנרגטית	% 81,3

אביזרים כלולים

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

חיבור חשמלי

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





Compatible Accessories

BNP608T


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





 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 חמם הרמות, כמו במטבחים מקצועיים.


 מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותית של משטחים.


 נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/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.


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


 ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


 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.


 חשמלי


 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.


 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.


 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.

 מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול גליל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.

 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.

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

 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.

פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מביטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.



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.



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



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.



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



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



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



בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחון זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעל המזון להגיע אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק



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



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



לתא התנור 4 רמות בישול שונות.



מדריך מגע: לחיצה ממושכת על הסמל למשך 3 שניות מציגה את המידע על הפונקציה שלו



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.



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



בישול בשלבים: אפשר להגדיר עד 3 שלבי בישול באותו מתכון על ידי גיוון הפונקציות, הזמן ו/או הטמפרטורה. בסוף כל שלב, השלב הבא יתחיל אוטומטית



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 0.2-3°C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.

