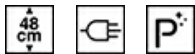
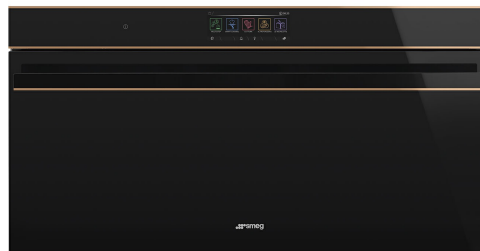


SFPR9606TPNR



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

גובה הפתחה 90 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
פירוליטי
8017709321024



אסתטיקה

סדרה עיצובית
צבע
גימור
Design
גימור
חומר

Dolce Stil Novo
שחור
מבריק
Flat
נחושת
זכוכית

סוג זכוכית
דלת
ידית
צבע ידית
Logo

ליקוי
זכוכית מלאה
Dolce Stil Novo
שחור
Applied

למשפחת תנורים



שם צג
טכנולוגיית צג
הגדרות בקרות

VivoScreen max
TFT
מגע מלא מתקדם

מס' שפות תצוגה
שפות תצוגה

11
Italiano, English (UK),
Français (FR), Nederlands,
Español (ES), Português
(PT), Svenska, Русский,
Deutsch (DE), Dansk, Polski

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
תוכניות אוטומטית
מתכונים בהתאמה אישית

10
48
64

כך נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש		מס' כולל של דלתות זכוכית	4
הספק נורה	40 W	צירים לסגירה רכה	כן
אור כשהדלת פתוחה	כן	תרמוסטט בטיחות	כן
גוף חימום תחתון - הספק	1700 W	מערכת קירור	משיק
גוף חימום עליון - הספק	1200 W	Cooling duct	Double
אלמנט גריל - הספק	1700 W	Speed Reduction	Yes
גריל גדול - הספק	2900 W	Cooling System	
גוף חימום מעגלי - הספק	1550 W	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	283x724x418 mm
גוף חימום מעגלי 2 - הספק	1550 W	בקרת טמפרטורה	אלקטרוני
		חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד

תווית חשמל / ביצועים



דרגת יעילות אנרגטית	A+	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	4.64 MJ
הנפח הנקי של תא התנור	85 l	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	1.29 kWh
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	0.74 kWh	מספר חללי תנור	1
צריכת חשמל במצב רגיל	2.66 MJ	אינדקס יעילות אנרגטית	81,3 %

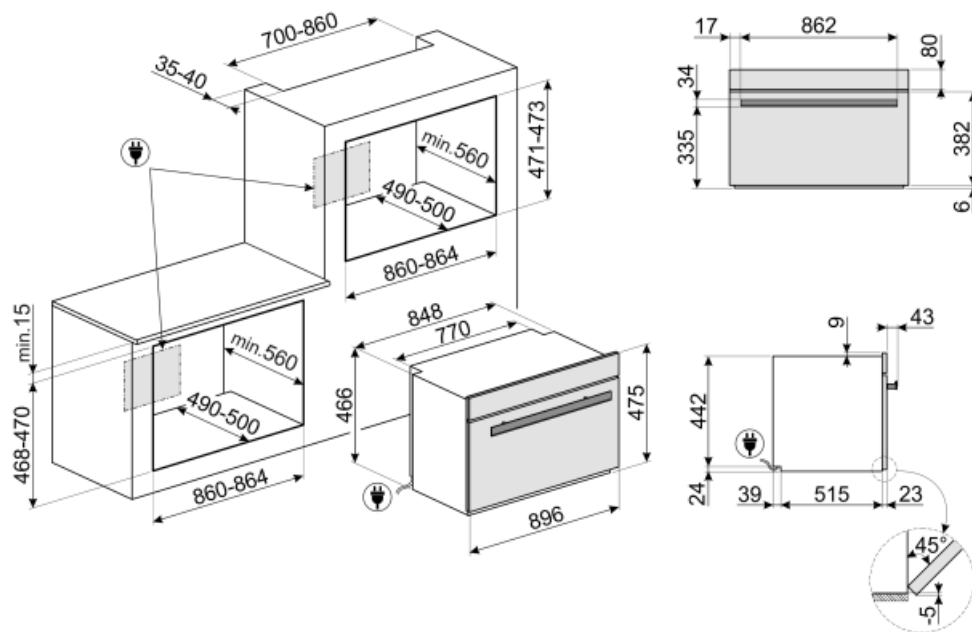
אביזרים כלולים



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

חיבור חשמלי

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



Not included accessories



BNP608T



















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





























PPR9

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

Symbols glossary (TT)

 <p>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 חמש הרמות, כמו במטבחים מקצועיים.</p>	 <p>A+: מסייעת לחסוך עד A+ קטגוריית יעילות אנרגטית: הביצועים A. 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה המרבית עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>
 <p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכנית/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.</p>
 <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>	 <p>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה.</p>
 <p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	 <p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p>
 <p>חשמלי</p>	 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p>
 <p>יש "דלת קרירה". Smeg לרוב תנורי Fresh Touch הודות לשילוב של קירור משיק וזכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של בנוסף להענקת C.הדלת נשמרת מתחת ל-50° בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</p>	 <p>בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום Circogas במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסייע מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.</p>	 <p>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.</p>
 <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>	 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>

	<p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן 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.</p>		<p>פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש Smeg באבן פיצה של</p>
	<p>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.</p>		<p>מכשירי חשמל ביתיים קטנים שגובהם 48 ס"מ - הפתרון המושלם למטבחים נמוכים. זמינים במספר סוגים ובסגנונות שונים.</p>
	<p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>		<p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>
	<p>KEEP_WARM_72dpi</p>		<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>
	<p>פירוליטי: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.</p>		<p>חימום: אפשרות לחימום כלים ושמירה על החום של ארוחות מוכנות.</p>
	<p>בישול עם בחון טמפרטורה: אפשר להציג את הטמפרטורה שהבחון זיהה ולהגדיר טמפרטורת יעד שעל המזון להגיע אליה. כשליבת המזון מגיעה לטמפרטורה הרצויה, הבישול נפסק.</p>		<p>מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה אוויר ב-40° סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין.</p>
	<p>קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.</p>		<p>שבת: פונקציה זו מאפשרת לבשל מזון במהלך השבת, יום המנוחה של היהודים, בהתאם למנהגים המקובלים. התנור פועל.</p>
	<p>מדריך מגע: לחיצה ממושכת על הסמל למשך 3 שניות מציגה את המידע על הפונקציה שלו.</p>		<p>לתא התנור 4 רמות בישול שונות.</p>
	<p>מערכת בישול חכם: לבישול המושלם כל שיש לעשות הוא לבחור את סוג המזון ומשקלו ואת טמפרטורת הבישול: כל ההגדרות האחרות ייערכו אוטומטית.</p>		<p>סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.</p>
	<p>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.</p>		<p>מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p>
	<p>בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C. בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.</p>		<p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>
	<p>...</p>		<p>...</p>
	<p>...</p>		<p>...</p>