

SF9390X1

classic

תנור טורבו אקטיבי
90 ס"מ, נירוסטה
A+ דרגת אנרגיה

EAN13: 8017709234614

פונקציות בישול 9

פונקציית ניקוי עצמי באדים

תוכניות אוטומטיות 20

פונקציית הפשרה לפי זמן, הפשרה לפי משקל

פונקציית התפחה

פונקציית שבת

רחבה LCD בקרת

טיימר אוטומטי אלקטרוני לתחילת ולסיום הבישול

כיבוי אוטומטי בסיום הבישול

התראה קולית בסיום הבישול

פונקציית תצוגה

נעילה בטיחותית מפני ילדים

פונקציית שמירה על חום התבשיל

פונקציית הפעלה חסכנית באנרגיה

פונקציית חימום ראשוני מהיר

סטווח טמפרטורות 30-280

פנים התנור מאמיל קל לניקוי

נפח נטו 115 ליטר

נפח ברוטו 123 ליטר

דרגות בישול 5

ערכת גריל מסתובב

שני מאווררים פנימיים

240 W מנורות הלוגן פנימיות,

תאורה אוטומטית עם פתיחת הדלת

דלת התנור מזכוכית ניתנת להסרה, לניקוי

דלת קרה

אביזרים נלווים:

רשת גריל

תבנית מצופה 40 מ"מ

מסילות טלסקופיות כולל הארכה

220-240 וולט V

3100 W אנרגיה נומינלית

14 A זרם חשמלי נדרש

50/60 Hz תדירות חשמלית



Functions



תנור עיקרי

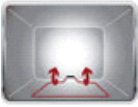
אפשרויות בחירה

- **PPR9** - Pizza stone
- **MDB** - אגן בעל ידית כפולה

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1

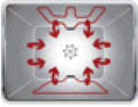


תנור עיקרי



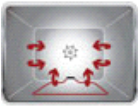
גוף חימום תחתון בלבד

תכנית זו היא אידיאלית עבור תבשילים הדורשים תוספת חימום מהבסיס ללא השחמה, כגון למשל מאפי בצק למיניהם, פיצה ועוד. מתאים מאוד גם לבישול איטי של פשטידות לדוגמא



מאוורר עם גופי חימום עליונים ותחתונים

הפעלת גופי החימום בשילוב עם המאוורר מיועדת לספק חום אחיד לחלוטין. זוהי שיטה הדומה לבישול קונבנציונלי ולכן נדרש חימום מראש. שיטה זו יעילה פחות מבישול יחד עם סחרור אוויר אך יכולה לשמש גם להכנת עוגות ומאפים.



מאוורר עם גוף חימום תחתון

שילוב זה משלים את הבישול במהירות רבה יותר אך דורש בישול פנימי רב יותר ללא השחמה נוספת. מתאים לכל סוגי המזון.



גוף חימום עליון ותחתון בלבד

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור.



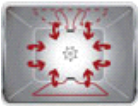
סחרור אוויר

שילוב של מאוורר פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד.



הזרמת אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון

השימוש במאוורר יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחי בשר גדולים המצריכים בישול ארוך. אין מעבר של ריחות או טעמים בעת הבישול מתבשיל לתבשיל



ECO:

תוכנית חסכונית לחימום מהיר המשלבת את הגריל, המאוורר וגוף החימום התחתון, להשגת יעילות אנרגטית אופטימלית. תוכנית זו מיועדת לחימום ראשוני מהיר לפני התוכנית העיקרית



מאוורר עם גוף חימום של גריל

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



גוף חימום גריל

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה



ניקיון באדים

פונקציית ניקוי פשוטה העושה שימוש באדים לסילוק לכלוך שנותר בחלל הפנימי של התנור

