

SFP6606WTPNR

Dolce Stil Novo

תנור פירוליטי מרובה פונקציות - מופעל על ידי אינטרנט אלחוטי
60 ס"מ, זכוכית שחורה וגימור נחושת
A+ דרגת אנרגיה

EAN13: 8017709261955

תנאי בסיס לחיבור האינטרנט האלחוטי

2.4GHz תפוקת ראוטר מינימלית

מערכת הפעלה:

אייפון 10 ומעלה

אנדרואיד 5.3 ומעלה

פונקציות + פונקציית ניקוי 10

תוכנית VIVO MAX תצוגה על מסך

תוכניות אוטומטיות 48

מתכונים אישיים ניתנים להזנה 64

פונקציות נוספות: הפשרה לפי זמן, הפשרה לפי משקל, התפחה, שבת

אפשרויות נוספות: שמירה על חום, הפעלה חסכנית באנרגיה

דלת בעלת 4 שכבות זכוכית, ניתנות להסרה לניקוי

נעילה בטיחותית מפני ילדים

טכנולוגיית סגירה רכה של הדלת

טכנולוגיית דלת קרה

פונקציית ניקוי פירוליטי

פנים התנור בציפוי אמאיל קל לניקוי

חימום ראשוני מהיר של התנור

מסילות צד מתכתיות, 5 דרגות בישול

מנורות הלוגן 2

SmegConnect חיבור אינטרנט אלחוטי באמצעות אפליקציית

נפח ברוטו 79 ליטר

נפח נטו 70 ליטר

אביזרים נלווים:

תבנית אפיה עמוקה בעומק 40 מ"מ

תבנית לאפיה/צלילה

סט מסילות טלסקופיות

תבניות כרום 2

רשת גריל

מד טמפרטורה

3kW אנרגיה נומינלית

13A זרם חשמלי



Functions



אפשרויות בחירה

- PRTX - אבן פיצה
- PALPZ - מרית לפיצה

גירסאות

- **SFP6606WTPNR** - 60cm DSN Pyrolytic Multifunction WIFI oven, Eclipse Black Glass with Copper Trim

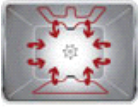


תנור עיקרי



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.



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.



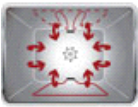
סחרור אוויר

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.



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.



מאוורר עם גוף חימום של גריל

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



הזרמת אוויר עם גוף חימום תחתון בלבד

גוף החימום התחתון מוסיף מקור חום הפונה המופנה אל תחתית התבשיל, היכן שנדרש בישול נוסף.



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.



תכנית פיצה

ההפעלה במקביל של שלושה מרכיבים מבטיחה תנאים אופטימליים להכנת פיצה, כמו גם עגויות וכד.

ניקוי פירוליטי:

ניקוי פירוליטי בטמפרטורה של 500 מעלות מסיר כל הצטברות שומן מפנים התנור. משך זמן תחילת התהליך יכול לנוע בין שעה וחצי ל-3 שעות, בהתאם לכמות הלכלוך שהצטבר בתנור.



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

