

SFP109S

linea

תנור חשמלי פירוליטי מרובה פונקציות
60 ס"מ זכוכית כסופה
A דרגת אנרגיה

EAN13: 8017709173210

פונקציות 8

תיכונות דיגיטלי אלקטרוני עם תצוגה כפולה

בקרה מוארת

דלת בעת זיגוג מרובע, ניתנת להסרה לניקוי

נעילת בטיחות מפני ילדים

מערכת אוורור פנימית

טכנולוגיית דלת קרה

ניקוי עצמי פירוליטי

פנים התנור מאמיל קל לניקוי

חימום ראשוני מהיר

הפעלה חסכונית באנרגיה

מסילות מתכתיות

דרגות בישול 5

נפח ברוטו 79 ליטר

נפח נטו 70 ליטר

1.05 kWh צריכת אנרגיה במצב הפעלה סטנדרטי

0.85 kWh צריכת אנרגיה במצב פינוי אוויר מואץ

3 W אאנרגיה נומינלית

13 A זרם חשמלי

אביזרים נלווים:

תבנית עמוקה 40 מ"מ

מגש כרום

רשת גריל



Functions



תנור עיקרי

גירסאות

- SFP109S - 60cm "Linea" Pyrolytic Multifunction oven, Silver Glass



תנור עיקרי



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



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.



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 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



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.



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

ניקוי פינוליטי

ניקוי פינוליטי 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



ניקוי פינוליטי חסכוני

כאשר התנור פחות מלוכלך, ניתן לבחור בתוכנית ניקוי פינוליטי חסכוני. בתוכנית זו משך הזמן המרבי הוא 1.5 שעות

