SF9302TN



קטגוריה	90 ס"מ
משפחת מוצרים	תנור
אספקת חשמל	חשמלי
מקור חום	חשמל
שיטת בישול	אוורור חום
מערכת ניקוי	ניקוי באדים
קוד EAN	8017709351335

אסתטיקה

Serigraphy type	Symbols	**סדרה עיצובית**	Classica
דלת	עם שני פסים אופקיים	**צבע**	שחור מאט
ידית	קלאסי	**גימור**	מאט
צבע ידית	אינוקס	Design	Flat
לוגו	Embossed	**חומר**	נירוסטה
כפתורי בקרה	קלאסי	**סוג זכוכית**	ליקוי
צבע בקרות	אפקט פלדה	Serigraphy colour	Silver

למשפחת תנורים

הגדרות בקרות	כפתורים ולחצני מגע	**שם צג**	EvoScreen
מס' בקרות	2	**טכנולוגיית צג**	LCD

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול	10

פונקציות בישול רגילות

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

פונקציות אחרות

- הפשרה לפי זמן
- התפחה סופית
- שבת

פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

אפשרויות



אפשרויות אחרות	שמירה על חום, תאורה חסכונית, בהירות, צלילים	**אפשרויות הגדרת זמן**	השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול
אפשרות הדגמה בחנות	כן	**תזכורת דקות**	כן
קדם חימום מהיר	כן	**נעילת בקרות / בטיחות ילדים**	כן

מאפיינים טכניים



גוף חימום מעגלי 2 – הספק	1550 W	**(Capacity (Lt**	115 l
החימום מושהה כשהדלת פתוחה	כן	**טמפרטורה מינימלית**	25 °C
סוג פתיחת דלת	פתח סטנדרטי	**טמפרטורה מרבית**	280 °C
דלת	דלת מחוסמת	**מספר המדפים**	5
דלת נתיקה	כן	**מס' מאווררים**	2
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	**מס' נורות**	2
דלת פנימית ניתקת	כן	**סוג נורה**	הלוגן
מס' כולל של דלתות זכוכית	3	**נורה ניתנת להחלפה על ידי המשתמש**	כן
מערכת קירור	משיק	**הספק נורה**	40 W
פתח אוורור	Double	**אור כשהדלת פתוחה**	כן
Speed Reduction Cooling System	Yes		
מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)	371x724x418 mm	**גוף חימום תחתון – הספק**	1700 W
בקרת טמפרטורה	אלקטרוני	**גוף חימום עליון – הספק**	1200 W
		אלמנט גריל – הספק	1700 W
		גריל גדול – הספק	2900 W
		גוף חימום מעגלי – הספק	1550 W

חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד

תווית חשמל / ביצועים



צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת	MJ 4,50	**דרגת יעילות אנרגטית**	+A
צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר	kWh 1,25	**הנפח הנקי של תא התנור**	l 115
מספר חללי תנור	1	**צריכת חשמל למחזור במצב רגיל**	kWh 0,82
אינדקס יעילות אנרגטית	% 79,6	**צריכת חשמל במצב רגיל**	MJ 2,95

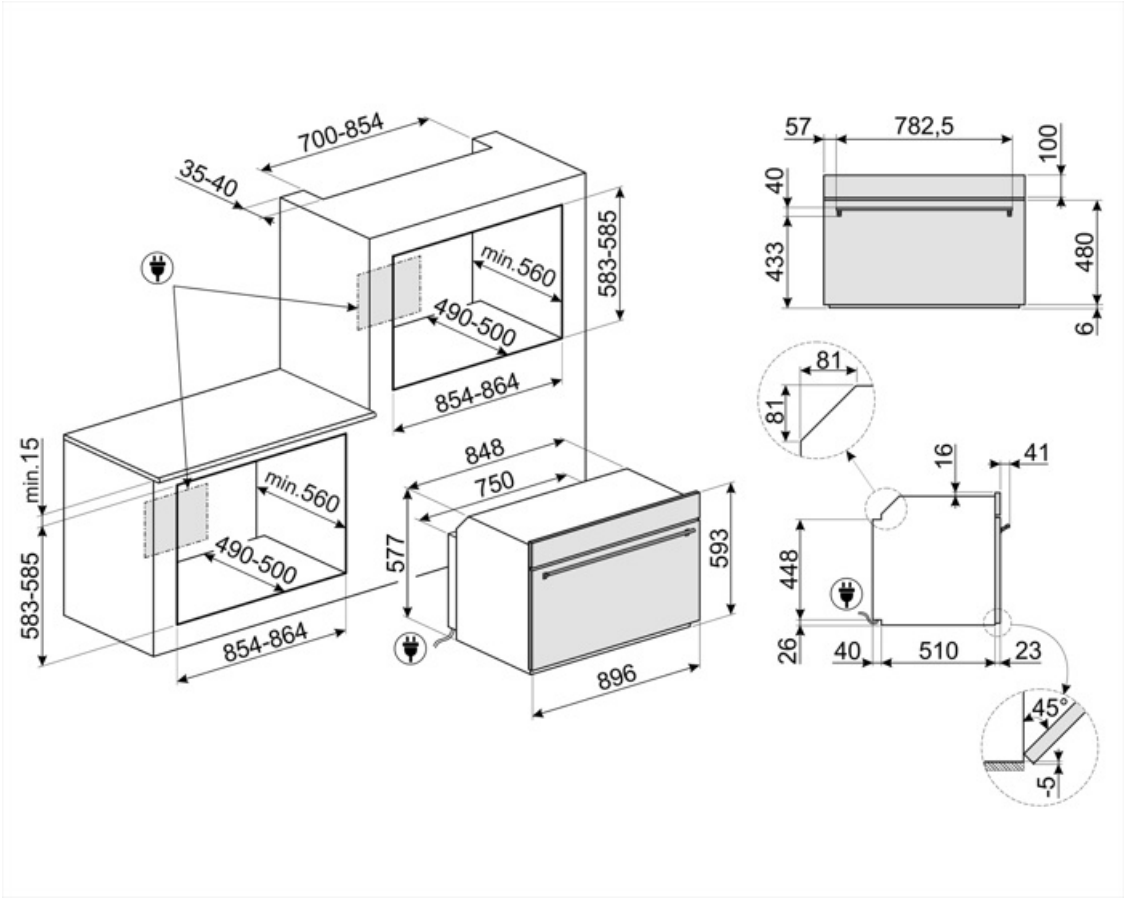
אביזרים כלולים



רשת להכנסה	1	**רשת עם מעצור אחורי**	2
מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית	1	**מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)**	1
		מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)	1

חיבור חשמלי

הספק נקוב	W 3200	**מתח**	V 220-240
תדר (Hz)	Hz 50/60	**תקע**	לא
אורך כבל חשמל	cm 115	**זרם**	A 14


700-854
35-40
min.560
490-500
583-585
854-864
min.15
583-585
848
750
577
593
896
57
782,5
100
40
433
480
6
81
81
16
41
448
26
40
510
23
45°
-5

Compatible Accessories

GTP



מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה אחת) הוצאה: 300 מ""מ חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת

GTT



מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה לחלוטין (רמה אחת) הוצאה: 433 מ""מ חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת

Symbols glossary


נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.


מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.


דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.


חשמלי


נירוסטה נגד טביעות אצבעות: נירוסטה נגד טביעות אצבעות שומרת על מראה חדש.


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.


מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.


חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.


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.


+A: קטגוריית יעילות אנרגטית +A מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.


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.


חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.


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.


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.


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.


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.


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

מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מענק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.



דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.



דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.



KEEP_WARM_72dpi



תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.



אוויר 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



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



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



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



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



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 2-3°C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



...