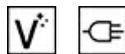


# SF9302TX



90 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אזור חום  
ניקוי באדים  
8017709349066

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



## אסתטיקה

Classica	<b>סדרה עיצובית</b>	Symbols	Serigraphy type
נירוסטה	<b>צבע</b>	עם שני פסים אופקיים	<b>דלת</b>
נגד טביעות אצבעות	<b>גימור</b>	קלאסי	<b>ידית</b>
Flat	Design	אינוקס	<b>צבע ידית</b>
נירוסטה	<b>חומר</b>	Embossed	<b>לוגו</b>
מברש	<b>סוג פלדה</b>	קלאסי	<b>כפתורי בקרה</b>
ליקוי	<b>סוג זכוכית</b>	אפקט פלדה	<b>צבע בקרות</b>
Black	Serigraphy colour		

## למשפחת תנורים

EvoScreen	<b>שם צג</b>	כפתורים ולחצני מגע	
LCD	<b>טכנולוגיית צג</b>	2	<b>הגדרות בקרות</b>
			<b>מס' בקרות</b>

## תוכניות / פונקציות

### פונקציות בישול רגילות

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

### פונקציות אחרות

- שבת
- התפחה סופית
- הפשרה לפי זמן

### פונקציות ניקוי

- ניקוי באדים

## אפשרויות



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

## מאפיינים טכניים



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

## תווית חשמל / ביצועים

+A דרגת יעילות אנרגטית  
 I 115 הנפח הנקי של תא התנור  
 kWh 0.82 צריכת חשמל למחזור במצב רגיל  
 MJ 2.95 צריכת חשמל במצב רגיל



MJ 4.50 צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת  
 kWh 1.25 צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר  
 1 מספר חללי תנור  
 % 79.6 אינדקס יעילות אנרגטית

## אביזרים כלולים

2 רשת עם מעצור אחורי  
 1 מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)  
 1 מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)

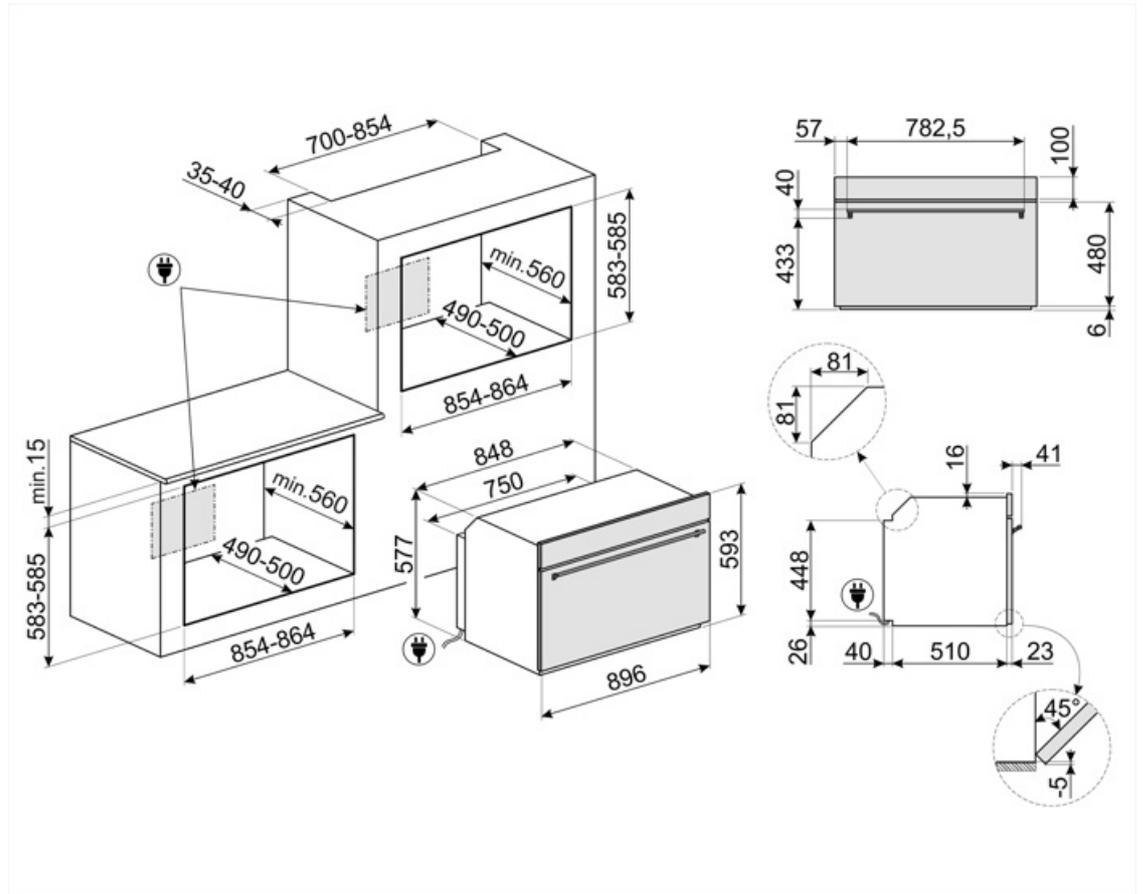


1 רשת להכנסה  
 1 מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית

## חיבור חשמלי

V 220-240 מתח  
 לא תקע  
 A 14 זרם

W 3200 הספק נקוב  
 Hz 50/60 תדר (Hz)  
 cm 115 אורך כבל חשמל



## Compatible Accessories

### GTT

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



### GTP

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



## Symbols glossary

<p> A+: קטגוריית יעילות אנרגטית A+ מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>	<p> נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>
<p> הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>	<p> מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>
<p> דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	<p>... </p>
<p> חשמלי</p>	<p> התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p>
<p> נירוסטה נגד טביעות אצבעות: נירוסטה נגד טביעות אצבעות שומרת על מראה חדש.</p>	<p> חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</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 לפרטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p>	<p> 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.</p>
<p> מעגלי עם אלמנט תחתון: התוספת של האלמנט התחתון מוסיפה חום בבסיס למזון שמחייב בישול נוסף.</p>	<p> אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפרטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.</p>
<p> חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</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> 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> 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> 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> פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.</p>

דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי. 

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

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

KEEP\_WARM\_72dpi 

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

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 

לתא התנור 5 רמות בישול שונות. 

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

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. 

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

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים. 

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

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים. 