

# SF9390X1



90 ס"מ  
תנור  
חשמלי  
חשמל  
אזור חום  
ניקוי באדים  
8017709234614

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	<b>Design</b>	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	<b>Serigraphy colour</b>		

## למשפחת תנורים

CompactScreen	<b>שם צג</b>	כפתורים	
LCD	<b>טכנולוגיית צג</b>	2	<b>הגדרות בקרות</b>
			<b>מס' בקרות</b>

## תוכניות / פונקציות

9	<b>מס' פונקציות בישול</b>
20	<b>תוכניות אוטומטית</b>

### פונקציות בישול רגילות

מעגלי	בסיוע מאוורר	סטטי
גריל גדול	חסכוני ECO	טורבו
תחתית בסיוע מאוורר	בסיס	גריל מאוורר (גדול)

### פונקציות אחרות

התפחה סופית	הפשרה לפי משקל	הפשרה לפי זמן
		שבת

### פונקציות ניקוי

ניקוי באדים
-------------

### אפשרויות



השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	<b>אפשרויות הגדרת זמן</b>	שמירה על חום, תאורה חסכונית	<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



C° 30	<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 נתיקה</b>
2	<b>מס' מאווררים</b>	כן	<b>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין</b>
2	<b>מס' נורות</b>	כן	<b>דלת פנימית ניתקת</b>
הלוגן	<b>סוג נורה</b>	כן	<b>מס' כולל של דלתות זכוכית</b>
W 40	<b>הספק נורה</b>	3	<b>מערכת קירור</b>
כן	<b>אור כשהדלת פתוחה</b>	משיק	<b>פתח אוורור</b>
W 1700	<b>גוף חימום תחתון – הספק</b>	Double	<b>Speed Reduction Cooling System</b>
W 1200	<b>גוף חימום עליון – הספק</b>	Yes	<b>מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)</b>
W 1700	<b>אלמנט גריל – הספק</b>	371x724x418 mm	<b>בקרת טמפרטורה</b>
W 2900	<b>גריל גדול – הספק</b>	אלקטרוני	
W 1550	<b>גוף חימום מעגלי – הספק</b>		
W 1550	<b>גוף חימום מעגלי 2 – הספק</b>		

## תווית חשמל / ביצועים

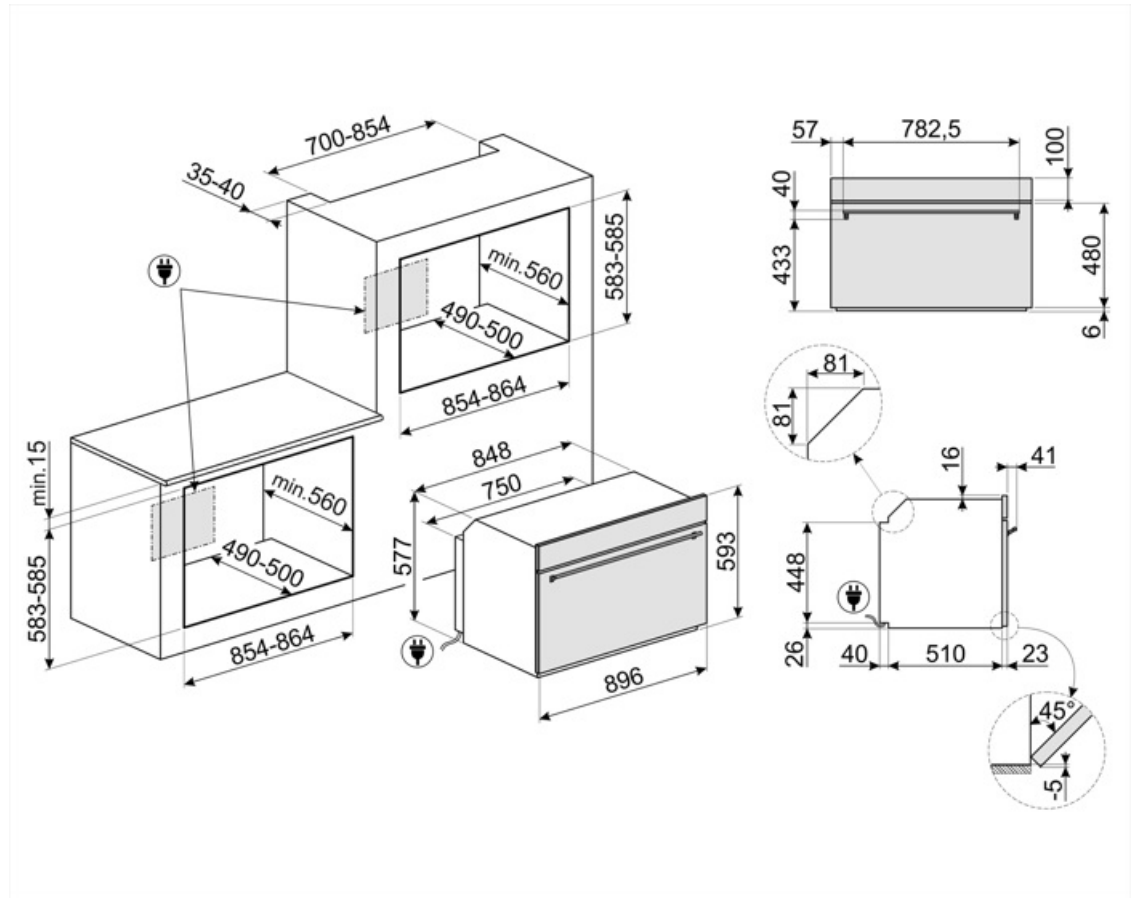
+A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 3.02	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 115	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 0.84	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאוורר
KWh 1.35	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 4.86	צריכת חשמל במצב רגיל	% 81.6	אינדקס יעילות אנרגטית

## אביזרים כלולים

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

## חיבור חשמלי

V 220-240	מתח	Hz 50/60	תדר (Hz)
A 14	זרם	cm 150	אורך כבל חשמל
W 3100	הספק נקוב		



## Not included accessories

### PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידיות. אבן  
מרובעת: אורך 64 x גובה 2.3 x עומק  
37.5 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה  
על הרשת.



### 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 (TT

<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>		<p>A+: קטגוריית יעילות אנרגטית A+ מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.</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>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה</p>	
<p>חשמלי</p>		<p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</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>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>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.</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 לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</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>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזידים ותבשילים.</p>	
<p>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.</p>		<p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</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>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 יבוש 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>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>		<p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>	
<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>		<p>KEEP_WARM_72dpi</p>	

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



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של  $2-3^{\circ}\text{C}$ . הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



אוויר ב- $40^{\circ}\text{C}$  מעניק את הסביבה המושלמת להתפחה סופית של תערובות בצק שמרים. פשוט בוחרים את הפונקציה ומניחים את הבצק בתא התנור לפרק הזמן שצוין



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



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



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



...

