

# SF9390X1



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

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



## אסתטיקה

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

## למשפחת תנורים

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

## תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול  
תוכניות אוטומטית  
פונקציות בישול רגילות

מעגלי	בסיוע מאורר	סטטי
גריל גדול	חסכוני	טורבו
תחתית בסיוע מאורר	בסיס	גריל מאורר (גדול)

### פונקציות אחרות

התפחה סופית

הפשרה לפי משקל

הפשרה לפי זמן

שבת

### פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

### אפשרויות



#### אפשרויות אחרות

שמירה על חום, תאורה חסכונית

אפשרות הדגמה בחנות קדם חימום מהיר

השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול

אפשרויות הגדרת זמן  
תזכורת דקות  
נעילת בקרות / בטיחות ילדים

כן  
כן

### מאפיינים טכניים



טמפרטורה מינימלית 30 °C  
טמפרטורה מרבית 280 °C  
מספר המדפים 5  
מס' מאוררים 2  
מס' נורות 2  
סוג נורה הלוגן  
הספק נורה W 40  
אור כשהדלת פתוחה כן  
גוף חימום תחתון – הספק W 1700  
גוף חימום עליון – הספק W 1200  
אלמנט גריל – הספק W 1700  
גריל גדול – הספק W 2900  
גוף חימום מעגלי – הספק W 1550  
גוף חימום מעגלי 2 – הספק W 1550

החימום מושהה כשהדלת פתוחה כן  
סוג פתיחת דלת דלת  
דלת נתיקה כן  
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין כן  
דלת פנימית ניתקת כן  
מס' כולל של דלתות זכוכית 3  
מערכת קירור משיק  
פתח אוורור Double  
Speed Reduction Cooling System Yes  
מידות תא תנור לשימוש (גאראע) 371x724x418 mm  
בקרת טמפרטורה אלקטרוני  
חומר תא התנור אמייל נקי תמיד

### תווית חשמל / ביצועים



דרגת יעילות אנרגטית +A  
הנפח הנקי של תא התנור I 115  
צריכת חשמל למחזור במצב רגיל KWh 1.35  
צריכת חשמל במצב רגיל MJ 4.86

צריכת חשמל בהסעת אוויר MJ 3.02  
מאולצת

KWh 0.84 צריכת אנרגיה למחזור  
 במצב הסעת אוויר מאולצת  
 עם מאוורר

1 מספר חללי תנור  
 % 81,6 אינדקס יעילות אנרגטית

## אביזרים כלולים



1 רשת עם מעצור אחורי וצדי  
 1 מגש עמוק בציפוי אמיל (40 מ"מ)

1 רשת להכנסה  
 1 מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית

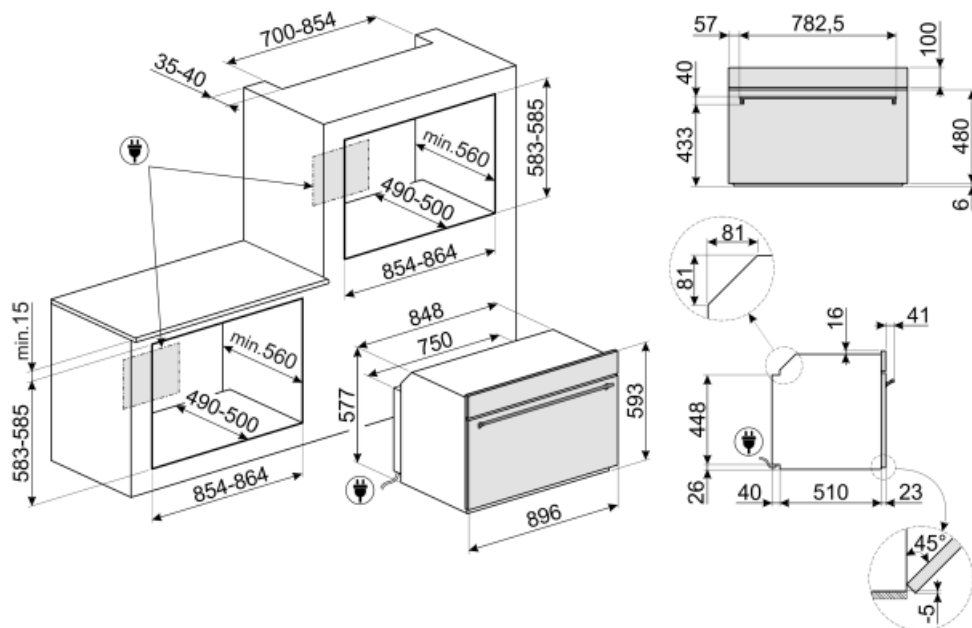
## חיבור חשמלי

V 220-240  
 A 14  
 W 3100

מתח  
 זרם  
 הספק נקוב

Hz 50/60  
 cm 150

תדר (Hz)  
 אורך כבל חשמל



## 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>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>		<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>	
<p>הפשרה לפי משקל: פונקציה זו קובעת את זמן ההפשרה</p>		<p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>	
<p>התאורה נכבית אוטומטית: לחיסכון רב יותר בחשמל, התאורה נכבית אוטומטית לאחר דקה מתחילת הבישול.</p>		<p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	
<p>A+: קטגוריית יעילות אנרגטית A+ מסייעת לחסוך עד 10% חשמל בהשוואה לקטגוריה A. הביצועים המרביים עם הצריכה המינימלית מובטחים.</p>		<p>חשמלי</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 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>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.

